





REVETEMENT ANTIADHÉSIF
AVEC DE VÉRITABLES CRISTAUX DE DIAMANT



14 rue Tronchet
75008 Paris
01 47 42 73 25




Swiss Diamond®
Testez-moi
la Poêle Ø 20 cm
au prix exceptionnel
de 39,90€
Poêle anti-adhérente
Swiss Diamond
Un nouveau revêtement exceptionnel, sa durée de vie et sa résistance à l'abrasion sont incomparables. Nous avons testé les propriétés de ces poêles, leur supériorité provient du revêtement Swiss Diamond constitué de cristaux de diamant (diffusion 5 fois supérieure à celle du cuivre). Ces poêles sont très agréables à utiliser au quotidien tant pour leur qualité d'anti-adhérence que pour leur nettoyage aisé. (Revêtement garanti à vie contre « crevasses, cloques ou pelures » dans le cadre d'un usage et d'un entretien normal, four 260°C, lave-vaisselle.) Fabrication suisse.
Swiss Diamond pour gaz et plaques vitrocéramiques
210/473 Poêle anti-adhérente Testez-moi Ø 20 cm 39,90€
210/474 Poêle anti-adhérente Ø 24 cm 109,90€
210/475 Poêle anti-adhérente Ø 26 cm 119,90€
210/476 Poêle anti-adhérente Ø 28 cm 129,90€
210/477 Poêle anti-adhérente Ø 32 cm 149,90€
210/478 Poêle ovale anti-adhérente avec couvercle L 38 cm 169,90€
210/480 Crêpière anti-adhérente Ø 24 cm 109,90€
210/479 Sauteuse anti-adhérente avec couvercle Ø 24 cm 159,90€
Swiss Diamond compatible induction (tous types de feux)
210/481 Poêle SD pour induction anti-adhérente Testez-moi Ø 20 cm 59,90€
210/482 Poêle SD pour induction anti-adhérente Ø 24 cm 129,90€
210/483 Poêle SD pour induction anti-adhérente Ø 26 cm 139,90€
210/484 Poêle SD pour induction anti-adhérente Ø 28 cm 149,90€
210/485 Poêle SD pour induction anti-adhérente Ø 32 cm 169,90€
210/487 Crêpière SD pour induction anti-adhérente Ø 24 cm 129,90€
210/486 Sauteuse anti-adhérent avec couvercle Ø 24 cm 179,90€
210/234 Faitout anti-adhérent avec couvercle Ø 24 cm 189,90€



Chips maison !

Top Chips

Des chips maison sans huiles, légères et croustillantes en quelques secondes au micro-ondes.

Emincez légumes ou fruits en tranches fines au couteau ou avec la mini mandoline. Etalez les tranches sur les plateaux Top Chips, placez-les dans le micro-ondes pendant 3 minutes (pour les pommes de terre, patates douces) ou 6 minutes (pour les poires ou les mangues). Vous dégustez sans culpabilité des chips sucrées ou salées sans matières grasses que vous accommodez à votre convenance : sel, cumin, herbes de Provence ou pour les chips sucrées : cardamome, cannelle... Idéal en apéritif et pour personnaliser vos recettes Inspirez-vous du livre Top Chips ou inventez : Chips de patates douces au piment d'Espelette, chips pommes de terre vitelotte et velouté de potimarron, chips de poires et glace au nougat, chips de pommes à la cannelle et panna cotta….
Plateau Top chips (en silicone, Ø 28 cm, H 2,9 cm perforé, lave vaisselle). Mini-mandoline (émince en tranche de 1 mm, ABS, lave vaisselle)

237/211 Coffret Plateau Top Chips et mini mandoline **19,90€**
237/210 Coffret 2 Plateaux Top Chips **24,90€**
237/216 Livre Top Chips (21x21cm, 69 pages) **9,90€**
237/215 Mini mandoline (Tranche de 1 mm) **9,90€**









Core à évider et farcir

Un ustensile professionnel et créatif qui évide, équeute et permet de farcir légumes et fruits. Enfoncez le Core dans la chair du légume ou du fruit jusqu'à la profondeur voulue puis tournez. Il ne reste plus qu'à farcir (petites bouchées de pommes fruits farcies à la figue, tonnelet de patate douce et pousse de carotte, tomate cerise farcie à la crème de thon…) Autres recettes sur lacarpe.fr (L 19,6 cm, inox et ABS) Plusieurs diamètres disponibles :

626/249 Core Ø 1,3 cm (idéal mini légumes) **16,60€**
626/258 Core Ø 2 cm (idéal bouchées apéritives) **20,30€**
626/259 Core Ø 3 cm (idéal légumes et fruits entiers) **24,90€**









Cercle à mousse et poussoir

Utilisés par les chefs, ils sont le garant d'une présentation professionnelle, délicate à réussir sans cet accessoire (moelleux au chocolat, tartares, timbales, mille feuilles de légumes). Pour plus de facilité, utilisez le poussoir pour tasser et démouler puis la pelle pour transvaser sans « bavures ». (inox, passe au four et au lave-vaisselle).

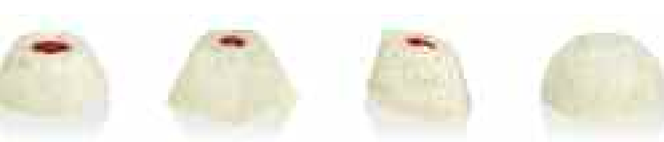
413/735 Lot complet (cercle, poussoir, pelle) Ø 7 cm **13,90€**
413/736 Lot complet (cercle, poussoir, pelle) Ø 9 cm **14,90€**
413/727 Cercle à mousse en inox individuel (Ø 7, H 5,5 cm) **4,50€**
413/728 Cercle à mousse en inox individuel (Ø 9, H 5,5 cm) **5,50€**
514/643 Livre Cercles sans chichi (recettes sucrées et salées simples ou sophistiquées, 89 p, 20x20 cm) **7,80€**



Portionneur à riz

Un petit ustensile professionnel utlisé par les chefs pour créer différents moulages de riz, de semoule, de purée avec une contre-forme pour y verser sauces et coulis. (Portion de 120g, 4 formes à visser : demie coquille, sphère, pentagone et ovale)

572/238 Portionneur à riz (L 24 cm en ABS) **15,90€**









Twist and sparkle

Faites pétiller vos boissons !

Le siphon Twist and Sparkle permet de gazéifier toutes vos boissons : eau, thé glacé, jus de fruits, eau avec sirop, alcool. Donnez du « peps » à vos jus de fruits, transformez l'eau du robinet en rafraichissement tonique.

Comment ça fonctionne ? Très facile à utiliser : remplir la bouteille, visser la tige de gazéification munie d'une cartouche de gaz. Une fois la boisson gazéifiée, retirez la tige, remettez le bouchon à vis pour disposer de boissons gazeuses. Ludique vous inventez de nouvelles boissons, de nouveaux cocktails avec ou sans alcool et de nouveaux desserts.

Recettes à faire pétiller : jus de grenade, jus de pomme thé glacé et citron filtré, chardonnay pétillant versé sur un sorbet à la framboise…

Idéal pour les enfants : vous gazéifiez des boissons naturelles, et pour les personnes au régime sans sel il suffit de gazéifier une eau plate pauvre en sodium.

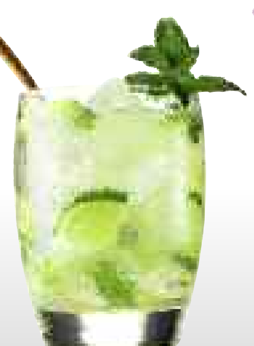
Le siphon Twist and Sparkle est composé d'une bouteille 1 L (sans BPA, sans phtalate) + tige de gazéification, bouchon hermétique.

377/309 Siphon Twist and Sparkle (Siphon complet, 6 cartouches, mode d'emploi et 24 recettes, 1L) **49,90€**

377/310 Set 2 Bouteilles supplémentaires (1L) **19,90€**

377/311 Boite de 10 cartouches CO2 Twist and Sparkle **5,90€**





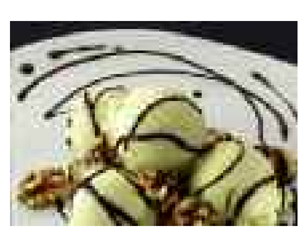




Découpe Toasts

Pour réaliser des canapés originaux avec simplicité et rapidité. Pressez votre découpe-toast sur une tranche de pain de mie beurré, du jambon, du fromage ou du concombre, une fois le découpoir rempli placez un pique en bois et le tour est joué. Avec 4 formes différentes (rond, carré, ovale, triangle), vos canapés aux multiples couches colorés feront des heureux. Essayez avec de la pâte d'amande et des tranches de fruits!

413/234 Découpe toasts pour canapés (4 pièces) **6,60€**







Poire à décorer en silicone

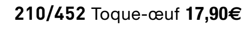
Idéale pour décorer assiettes et verrines. Apportez une touche professionnelle à vos préparations. Facile à manier, créez des décors sucrés ou salés. Il passe au micro-ondes, ainsi un coulis de chocolat, de confitures chaudes, de sauce rôti s'obtient en quelques secondes et vient apporter une note gourmande. (L 9.4 cm, 90 ml, -50° + 260°, lave vaisselle, couleur suivant livraison).

306/407 Decopen en silicone 4 embouts (2 embouts ronds pour écrire, 1 pour étaler et décorer, 1 pinceau) **19,20€**

Toque-œuf

Facile à utiliser, tirez la poignée et l'onde de choc provoquée, permet d'ouvrir très nettement les œuf crus ou à la coque, que vous pourrez garnir. (L 14 cm)

210/452 Toque-œuf **17,90€**













Siphon à Espumas

Outil professionnel à la portée des gourmets, indispensable pour réussir les «espumas» rendues célèbres par Ferran Adria et les crèmes Chantilly aromatisées. Vous réalisez des mousses exquises des plus simples aux plus sophistiquées : mousses de foie gras, des « espumas » de parmesan ou d'ananas (voir livres de recettes).

Siphon ISI PRO Gourmet Whip.Modèle professionnel pour Espumas chaudes, froides et chantilly (tout inox, 3 douilles, joint silicone résistant à la chaleur, garanti lave vaisselle).

OFFRE SPÉCIALE 114,80€
au lieu de 125,10€
377/305 siphon ISI PRO 0,5 L + livre "Magie du Whip" + 10 cartouches de gaz
Offre valable du 02/11/12 au 31/12/12

377/256 Siphon ISI PRO 1l **116,90€**
377/282 Siphon ISI PRO 0,5l **106,90€**



Siphon Mastrad pour Espumas chaudes, froides et chantilly (en aluminium et tête plastique, 2 douilles décoratives, joint résistant à la chaleur)
237/391 Siphon Mastrad 1 L **99,90€**
237/383 Siphon Mastrad 0,5 L **69,90€**
237/392 Siphon Mastrad 0,25 L **55€**
237/209 Siphon Mastrad à chantilly exclusivement (0,5L, laqué blanc, 2 douilles, joint ne résistant pas à la chaleur) **49,90€**

237/390 Boîte de 10 cartouches pour siphon (Cartouches N20) **7,90€**
237/404 Lot de 3 boîtes de 10 cartouches pour siphon (Cartouches N20) Offre du 2/11/12 au 31/12/12 **21,00€** au lieu de 23,70€





Accessoires pour siphon

Indispensable pour filtrer et verser vos préparations facilement dans le siphon. Utilisez le racloir pour plus de facilité.
413/733 Passoire inox (Ø 15 cm inox 18/10) **10,90€**
413/382 Entonnoir inox (2 embouts 6 et 3,5 cm, idéal siphon, confiture) **18,90€**
413/734 Lot entonnoir et passoire **25,50€**
237/393 Corne/Racloir silicone (couleur non contractuelle) **7€**



Livre de recettes pour siphon

Elaborés afin d'utiliser de façon optimale votre siphon : espumas, chantilly, émulsions, mousses chaudes ou froides…
377/267 Classeur et fiches « Magie du whip ISI » (21x23 cm, + de 100 recettes) **10,30€**
634/101 Livre « Espumas & chantilly » (20x20 cm, 64 pages) **7,90€**
237/400 Livre « Les mousses » par Mastrad (21x21 cm, 68 pages) **9,90€**



Râpe à truffe

572/220 Râpe à truffe professionnelle (inox, à molette réglable, L 18,5 cm, pour champignon, parmesan) **17,90€**

Lyre à foie gras

564/214 « Lyre à foie gras » (20 x 10 cm) **10,50€**





Mini entonnoirs à mise en bouche

Indispensable pour remplir proprement et rapidement les verrines, évite le nettoyage du bord intérieur.
413/774 Entonnoirs à mise en bouche x 2 (2 diamètres 6 et 9 cm,polypropylène, livré à plat) **9,90€**



Livres de recettes pour verrines

634/102 Livre « Verrines du chef » de l'apéro au dessert (20x22 cm, 72 p) **7,90€**

Verrines résistant à la chaleur

Exclusif, de forte épaisseur elles passent au four à 200°, gratins, soufflés prennent un air de fête, elles conviennent aussi aux préparations froides et glacées. Fabrication française
A 620/204 Lot de 6 Verrines cannelée (Ø 6,6 cm, 5cl) **21,00€**
B 620/207 Lot de 6 Verrines cube (H 6,8 cm, 10 cl) **22,20€**
C 620/202 Lot de 6 Verrines mini bulle (Ø 7,7 cm, 5 cl) **18,60€**
D 620/223 Lot de 2 mini cocottes en verre (Ø 10 cm, H 6,8 cm,25 cl) **23,60€**





Faites votre foie gras maison c'est bien meilleur

Cette année, lancez-vous, nos fidèles clients sont ravis du résultat. Munissez-vous d'une terrine et d'un thermomètre. Qu'il s'agisse de la terrine en porcelaine traditionnelle ou de la terrine en silicone le résultat est au rendez-vous. Respectez la recette pas à pas et contrôlez la température (sonde ou thermomètre à piquer). Le succès est garanti, il vous faudra juste patienter 3 jours pour déguster votre foie gras maison afin qu'il s'affine au réfrigérateur.

Terrine en céramique avec presse

Son plus, la presse que vous placez après la cuisson du foie afin de faire remonter la graisse superflue.



107/330 Terrine en céramique rouge avec presse (400 g, idéal foie surgelé Picard) **34,90€**
107/287 Terrine en céramique rouge avec presse (600 g, L 19,5, P 11,5, H 11cm, idéal foie de canard) **36,90€**
107/288 Terrine en céramique rouge avec presse (800g, L 21, P 12,5, H 12,5cm, idéal foie d'oie) **39,90€**
107/215 Terrine en céramique ovale rouge (1kg) **39,90€**

Coffret complet Foie Gras

107213 Terrine en céramique rouge 0,6l + une presse + thermomètre digital+ livret de 2 recettes **49,90€**



A

B

Thermomètre sonde

Pour ne plus jamais râter votre cuisson. Sans ouvrir votre four vous connaissez instantanément la température de vos viandes, foie gras, soufflés. Une alarme retentit dès que la température souhaitée est atteinte. La sonde peut aussi s'utiliser dans le bain marie, les confitures (le boîtier s'aimante sur le four, cable 1m, pile fournie, pré-programmation de cuisson ou mode manuel).

A 237/212 Thermo sonde de cuisson Mastrad (garantie 1 an, température max + 210°, 6x6cm, minuteur) **20€**
237/221 Thermo sonde de cuisson Mastrad sans fil (garantie 1 an, température max + 210°, 10x7cm, porté 30m, non photographié) **35€**
B 210/454 Thermo sonde de cuisson 2 capteurs Rösle (garantie 5 ans, température max + 250°, 2 capteurs dont 1 qui donne la chaleur du four, 14,5x4,8 cm) **49,90€**

Livre

634/111 Livre "Terrines, foie fras et rillettes" (20x20 cm, 72 pages) **7,90€**





A

Thermomètres de cuisson

A 562/222 Thermomètre de charcutier (pour bain-marie) (0° à 120°) A placer dans l'eau du bain-marie qui ne doit pas dépasser 80° pour la cuisson du foie gras maison (L 30 cm) **12,40€**
562/203 Thermomètre à foie gras en verre à piquer Pour vérifier la cuisson au cœur de votre foie gras : 65 ou 50° si on l'aime mi-cuit. (en verre dans une gaine) non photographié) **12,30€**
B 572/242 Thermomètre électronique à piquer (pour viandes, foie gras, liquide, -50°+300°, étanche, ABS noir avec protection) **24,90€**

B







Coffret foie gras

Succès garanti avec ce coffret pour réussir le foie gras maison et de nombreuses terrines sucrées et salées **(terrine 500g + une presse + un thermomètre sonde +un livre de recettes)**.
237/458 Coffret foie gras **59,90€**



Terrine en silicone

En silicone ces terrines permettent une cuisson plus rapide et un démoulage aisé (au four traditionnel, micro-ondes, au bain marie) sans ajout de matière grasse. Disposant d'un trou dans le couvercle vous pouvez y piquer une thermo-sonde ou un thermomètre. Une presse est disponible pour le foie gras. Elle passe du congélateur au four (-40° à +250°).

237/336 Terrine silicone noire 500 g (H 5,5 x L 15 x l. 5 cm) **16€**
237/385 Presse foie gras pour terrine de 500 g **6€**
237/368 Terrine silicone noire 750 g (H 6,5 x L 16,5 x l. 9 cm) **22€**
237/369 Terrine silicone noire 1kg (H 7 x L 18,5 x l. 10,5 cm) **26€**
237/398 Livre Les terrines par Mastrad (21x21 cm, 69 pages) photographie dans le couvercle du coffret ci-contre **9,90€**





CAPDÉCO

Les couverts Capdéco de fabrication française garantissent un achat de qualité et durable. Les manches sont garantis lave-vaisselle, l'inox est de qualité 18/10. Vous pouvez agrandir votre service au fur et à mesure de vos besoins : fourchettes et couteaux à desserts ou à poissons, tartineur, couverts à salade, pelle à tarte, à riz ou à gateaux, service à découper, couteau à pain…

Couverts Quio

Envie de couverts de qualité garantis lave vaisselle, ne se démanche pas.
Offre valable du 2/11/12 au 31/12/12

553/568 Coffret 24 couverts **151€ au lieu de 164,20€**
tel que photographié (6 couleurs)

553/940 Coffret 24 couverts mono-couleur **151€ au lieu de 164,20€**
(couleur à préciser : rouge, jaune, vert, bleu,rose et orange)

À la pièce, précisez les couleurs
553/941 Couteau (24 cm) **7,60€**
553/942 Fourchette (22 cm) **6,90€**
553/943 Cuillère de table (22 cm) **6,90€**
553/944 Cuillère à café (16 cm) **5,50€**

Couverts Etoile

Couverts inox 18/10 avec l'originalité d'un couteau qui tient seul, et offre une agréable prise en main.
553/608 Couteau de table **7,10€**
553/609 Fourchette de table **4,60€**
553/610 Cuillère de table **4,60€**
553/611 Cuillère à café **3,00€**

Porte-couteaux

Longueur 5,9 cm, en acrylique, garantis lave vaisselle
553/576 Les 6 transparents **14,50€**
553/578 Les 6 nacrés naturel **14,50€**
553/577 Les 6 rouges **14,50€**
553/443 Les 6 panaches **14,50€**


A


B

Ramasse-miettes

A 559/201 Ramasse miettes à brosse (inox et ABS noir, 15 cm,doté d'un réservoir, la brosse circulaire fait le travail.) **20,50€**
B 171/641 Ramasse miettes barette (inox, 15,5 x 3,5 cm) **12,10€**



Coffret de 24 couverts « Vega »

Une ligne aux manches ergonomiques et aux couleurs naturelles.
Offre valable du 02/11/12 au 31/12/12

553/352 Coffret 24 couverts tel que photographié (6 couleurs) **184€ au lieu de 204,40€**
553/996 Coffret 24 couverts mono-couleur (couleur à préciser : ivoire, rouge, jaune, vert, bleu, violet) **184€ au lieu de 204,40€**

À la pièce, précisez les couleurs
553/991 Couteau (24 cm) **9,70€**
553/992 Fourchette (22 cm) **8,50€**
553/993 Cuillère de table (22 cm) **8,50€**
553/994 Cuillère à café (16 cm) **6,90€**



Couteau à huître Rösle

Amoureux du beau et du pratique, ce couteau à huître Rösle très effilé est recommandé par les plus grands écaillers. Existe aussi avec une lame large et une garde. (Garantie à vie).

A 210/311 Couteau à huître sans garde inox (17 cm lame effilée) **35,90€**
B 210/278 Couteau à huître avec garde inox (16 cm lame large) **29,90€**

Fourchette à huître

586/201 Fourchette à huîtres en acier inoxydable **4,20€**

Pince à arêtes

572/216 Pince à arêtes (Modèle professionnel, inox) **8,50€**



Presse Citron

Un pouvoir d'extraction exceptionnel : + 20% de jus en plus et sans effort grâce au système de crémaillère. Idéal pour les citrons et les petites oranges (8cm)

376/402 Presse petits agrumes **26,90€**
413/416 Presse tranche forme poisson **9,20€**
413/391 Presse rondelle citron (idéal pour le service de table, pour une rondelle, avec bec verseur) **13,90€**









Accessoires à fruits de mer

413/252 Plateau à fruit de mer en inox sans grille (non photographié) (Ø 36 cm) **16,90€**
413/251 Le support fixe rond (non photographié) (Base Ø 19, H 18 cm) **8,10€**
413/608 Pince à crustacés réversible (idéale petites pinces, fonte d'aluminium) **16,60€**
171/335 Coffret crustacés (Vendu avec 6 curettes et 2 pinces en acier inoxydable) **49,90€**
526/735 Bavette (offre une très grande protection, H 60, L 37 cm) **9,90€**

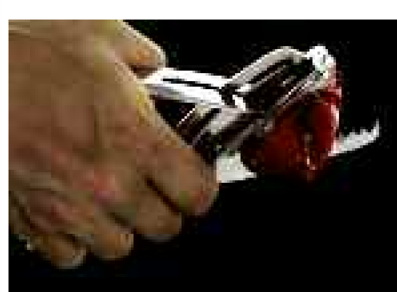


Déguster les escargots

586/200 Fourchette à escargots (inox, 14 cm) **3,30€**
413/276 Pince à escargots (inox, 16 cm) **3,130€**
413/737 Plat à escargots (inox, 12 trous, Ø 20 cm) **6,60€**
413/235 Plat à escargots (inox, 6 trous, Ø 15 cm) **5,60€**







Pince crustacés

Pour les amateurs, redoutable d'efficacité, sa poignée démultipliée coupe sans effort et proprement les grosses pinces de crabes, de homards sans écraser la chair. Les mâchoires dentelées permettent de les saisir parfaitement. (Acier laqué, L 17,5 cm)

413/705 Pince crustacés **42,90€**



Couteau à saumon

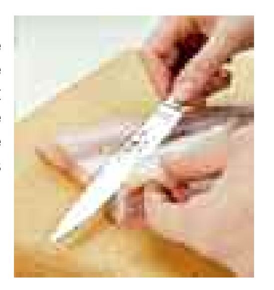
Sa longue lame flexible permet de couper le saumon en tranches extrêmement fines. Fonctionne aussi pour les jambons entiers.

602/202 Couteau à saumon Classic Wusthöf (Lame 32 cm) **115,90€**

Couteau à filet de poisson

Sa lame flexible permet de découper les filets de poisson et de viande en tranches extrêmement minces. De plus, la grande élasticité et la finesse de la lame garantissent une découpe très précise.

602/263 Couteau à filet de poisson Classic Wusthöf (Lame 16cm) **67,50€**





Moufle en caoutchouc

Moufle en caoutchouc épais et souple, de très haute qualité, protégeant la main tenant l'huître.

101/295 Moufle à huîtres (pour droitier) **20,90€**
101/296 Moufle à huîtres (pour gaucher) **20,90€**



Gant cotte de maille

Telle une armure ce gant en cotte de maille protège votre main quand vous ouvrez huîtres, coquillages et crustacés. Vous pouvez aussi découper et trancher sans aucun risque. Fabrication française

581/203 Gant cotte de maille, taille 6-6,5 vert **99,90€**
581/200 Gant cotte de maille, taille 7-7,5 blanc **99,90€**
581/202 Gant cotte de maille, taille 8-8,5 rouge **99,90€**
581/201 Gant cotte de maille, taille 9-9,5 bleu **99,90€**



Couteau à huîtres

Idéale pour les débutants, ce couteau à huîtres équipé d'une pince, vous permet d'ouvrir les huîtres sans effort et en toute sécurité. En acier inoxydable (L 17 cm)

104/200 Ouvre-huîtres Ariane **16,50€**

Pince à oursins

Nul besoin d'être expert. Cette pince à oursins vous fera redécouvrir le plaisir de les ouvrir et surtout de les déguster. Modèle professionnel.

564/215 La pince coupe oursin (L 28 cm) **23,90€**



Poissonnière

Un ustensile professionnel pour la cuisson des poissons entiers, la grille permet de les sortir sans risque de les briser. Tous feux y compris induction. Fabrication française

626/255 Poissonnière inox (L 60, H 11,5 l 16,5 cm, grille intérieure) **96,50€**

Broyeur à glace

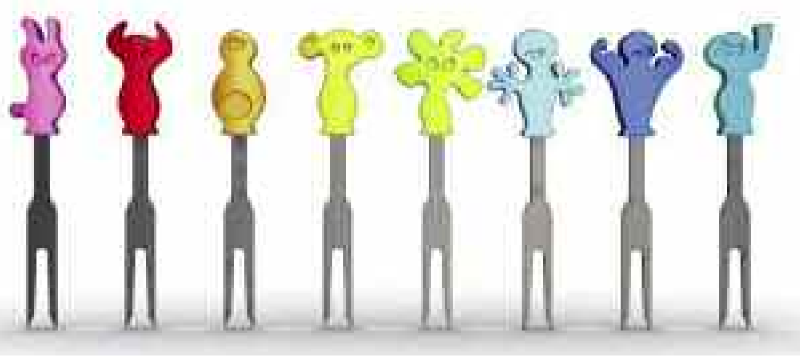
La glace pilée est indispensable pour bien des préparations : cocktails, fruits de mer, caviar…
Ce broyeur à glace électrique permet de l'obtenir.

A 572/226 Broyeur à glace électrique en ABS chromé et métal (H 25 cm) **79,90€**
B 572/212 Broyeur à glace professionnel manuel avec ventouse en ABS et métal (H 24 cm) **24,90€**

B



A



Marque verre à ventouse et pique coktail

Chacun reconnaîtra facilement son verre et sa petite fourchette.
158/246 Marques verres à ventouse les 12 (en silicone) **6,50€**
158/248 Pique coktail (H 7,5 cm, inox et silicone) **9,90€**





Idée recette

Utilisez le C'rush pour obtenir en quelques minutes au four ou au congélateur des sticks de parmesan, de chocolat, de caramel pour verrines ou apéro.

Pileur à glace C'rush

Innovant, de la glace pilée obtenue en une heure de congélation. Placez le moule au congélateur, enroulez-le, pressez-le et versez directement dans vos verres. Peu encombrant vous pouvez en empiler plusieurs au congélateur. Idéal pour mojito, caipirinha… (silicone L 13, l 22 cm, de-20° à +230°)
306/295 Lot de 2 C'rush **17,90€**

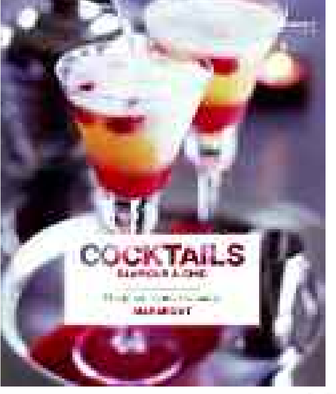
Shaker à cocktail

171/581 Shaker à cocktail (inox, partie supérieure avec filtre) **32€**



Pilon pour cocktail

413/404 Pilon en inox pour cocktail (Ø 3,8, L 17 cm) **12,90€**



Livre Cocktails

634/113 Livre Cocktails Glamour & Chic (17x14 cm, 240 pages) **4,95€**



Tire Bouchon électrique Peugeot

Ce tire-bouchon électrique rechargeable développé par Peugeot débouche sans effort et en quelques secondes tous les types de bouchons. Il s'adapte à tous les goulots et est particulièrement efficace sur les bouchons en plastique les plus durs. Muni d'une batterie rechargeable il est économique. Fabrication française
204/520 Tire Bouchon électriquePeugeot Inox (rechargeable) **72€ au lieu de ~~80€~~**
Offre valable du 2/11/12 au 31/12/12



Machine à glaçons

Peu encombrante et performante, elle produit continuellement et automatiquement jusqu'à 40 glaçons (de 5g.) par heure soit jusqu'à 4,8 Kg de glace par heure. (ABS métal, P 33,5, l 26,5, H 33,1 cm, détecteur niveau d'eau, 140W, 10 Kg)
260/294 Machine à glaçons **249,90€**









Rafraichisseur

Très efficace, après un passage au congélateur, il se place autour de la bouteille que vous voulez rafraîchir rapidement ou conserver bien fraîche. Pratique pour emmener une bouteille fraîche chez vos amis

A 158/217 Housse noire Vacuvin pour le champagne **14,20€**
B 158/210 Fourreau argenté Vacuvin pour le vin **9,40€**
C 107/327 Housse argent Screwpull pour le vin **16,90€**
D 107/285 Housse noire Screwpull pour le vin **16,90€**



« Star Champagne satiné »

Il permet d'ouvrir sans peine les bouteilles de champagne. Une simple rotation suffit.

107/220 Star Champagne satiné **26€**

Bouchon à champagne

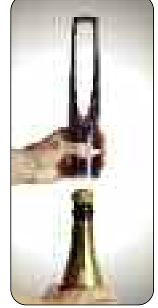
107/226 Bouchon à champagne en métal satiné totalement hermétique et facile à fermer **39€**
107/300 Coffret Star champagne et bouchon à champagne en métal satiné **57€**




Support bouteille Cube

Un cadeau original à offrir et à s'offrir. Design et ludique ce support à l'aspect cuir noir, permet de stocker jusqu'à 6 bouteilles, à déposer sur un bar, un coin de votre plan de travail. Se déploie aisément et peu encombrant une fois repliée.

107/218 Le cube Noir **24,90€**



Ouvre Champagne

Très facile à utiliser même si l'on a aucune force dans les mains. Maintenez l'ouvre-bouteille pour champagne sur le goulot, tournez la bouteille et le bouchon se retrouve sans aucun effort dans l'habitacle… et plus dans le jardin du voisin.

107/286 Tire bouchon pour champagne et vins effervescents version chic en aluminium brossé (H 23, Ø 5 cm) **45€**
107/268 Tire bouchon pour champagne et vins effervescents en ABS (H 23, Ø 5 cm) **29€**



Carafe et socle refrigérant

Une boisson toujours fraîche. Révolutionnaire, elle possède un socle réfrigérant maintenant 4 heures au frais (à placer préalablement au congélateur). Bouchon à clapet verseur muni d'un système anti-goutte. (1 L, passe au lave vaisselle)



425/335 Carafe en verre et socle réfrigérant inox **41,90€**
425/200 Carafe et socle réfrigérant en ABS sans BPA vert **22,90€**
425/201 Carafe et socle réfrigérant en ABS sans BPA aubergine **22,90€**





Bouchon verseur

Il se fixe fermement sur le goulot, abaissé l'anneau en inox pour refermer la bouteille.

376/309 Bouchon verseur ramasse gouttes en inox (9 x 3 cm) **9,90€**





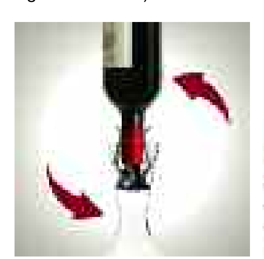
La Fontaine à Vin Vitesse Screwpull

Pour les vins jeunes (- de 10 ans) qui nécessitent une aération afin de révéler leurs arômes. Cette carafe munie d'un adaptateur permet de gagner deux heures de carafage par rapport à un carafage classique. Elle bénéficie d'un système de double aération : une aération dans la bouteille grâce à son adaptateur, et une aération optimale dans la carafe grâce à sa large base. Un carafage spectaculaire qui exhale les arômes.

107/204 Fontaine à vin (carafe en cristal soufflé bouche, adaptateur garantie 5 ans) **69€**











Étiquettes à vin effaçables

Étiquettes à vin pour identifier et localiser rapidement une bouteille sans avoir à la bouger. (En plastique, effaçables et réutilisables).

413/630 Boite de 100 étiquettes **22,90€**



Thermomètre à vin

Objet design, ce thermomètre à vin vous indiquera la température idéale de dégustation.

316/227 Thermomètre à vin (pile fournie, 1000 heures d'utilisation) **34,90€**



A



B

Tire bouchon à lames l'Expert

Le tire bouchon des grands crus, débouche sans détériorer les bouchons anciens et permet de récupérer les bouchons abîmés dans le goulot. (garantie 10 ans, lame inox, coffret cadeau)

A 107/325 Tire bouchon à lames Screwpull finition alu brossé **39€**

B 107/324 Tire bouchon à lames Screwpull finition nickel noir **39€**



Thermomètre Hygromètre Cave

Indispensable pour contrôler la température et l'humidité de votre cave à vin. Mémorise les températures et les taux d'hygrométrie extrêmes atteints. Affichage digital, à poser ou suspendre.

171/780 Thermomètre Hygromètre de Cave (Electronique, ABS chrome, 8,4 x 5,6 cm, piles fournies) **32,30€**





Bouchon verseur aérateur

Un bouchon 4 en 1. Verseur : contrôle et régule le flux du vin lors du service, Aérateur : une double chambre d'aération permet une oxygénation du vin lors du service, Bouchon "stoppeur" : conserve le vin non consommé après ouverture, Stop-goutte : protège votre table en retenant la dernière goutte de vin. (Garantie 5 ans).

107/332 Bouchon verseur aérateur **29,90€**





Feuilles anti-goutte

Astucieuses et réutilisables ces feuilles anti-gouttes facilitent le service du vin et suppriment les risques de tâches sur la nappe, se ré-utilisent après rinçage.

107/329 Feuilles anti-goutte (x 5 feuilles) **7,90€**




A

B

Tire-bouchon Screwpull

Le tire bouchon du quotidien, à sa vis sans fin légendaire. Screwpull lui a ajouté une boule rouge au tire-bouchon afin de faciliter le centrage et l'extraction automatique du bouchon. L'astuce : son coupe-capsule fait office de support de rangement. Garantie 5 ans.

A 107/270 Tire-bouchon «screwpull trilogy» transparent (16 cm)
29€ au lieu de 39€

B 107/267 Tire-bouchon «screwpull trilogy» inox brossé muni d'un insert ABS épousant la bouteille (16 cm) **39€ au lieu de 49€**

promotions valables du 02/11/12 au 31/12/12



Tire-bouchon pro LM250 Screwpull

Le tire bouchon « Original » depuis 1979. Copié et jamais égalé, idéal pour un débouchage rapide et sans effort des bouchons lièges et synthétiques, poignée ergonomique. 10 ans de garantie. (finition ABS noir, coupe capsule assorti, coffret cadeau)

107/241 Tire-bouchon « Screwpull professionnel noir » avec un Coupe capsule assortie en coffret **79€**

Pompe Vacuvin

La pompe se place sur le goulot, vous aspirez l'air et lorsque le « click » retentit le vide d'air est optimal. Votre vin reste préservé des phénomènes d'oxydation et conserve ses qualités gustatives pendant plusieurs jours. Pratiques, les deux bouchons anti-goutte en acrylique transparent se fixent sur le goulot et ramènent la dernière goutte dans la bouteille.

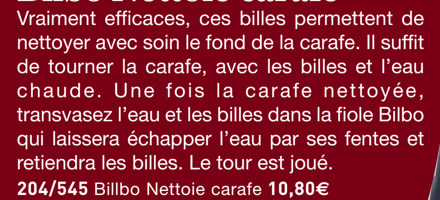
158/235 Pompe Vacu Vin en métal (1 pompe, 2 bouchons,2 anti-goutte) **28,10€**
158/229 2 Bouchons de rechange **4,70€**
158/228 Le vacu-vin en ABS noir (une pompe et 4 bouchons) **16,90€**



Bilbo Nettoie carafe

Vraiment efficaces, ces billes permettent de nettoyer avec soin le fond de la carafe. Il suffit de tourner la carafe, avec les billes et l'eau chaude. Une fois la carafe nettoyée, transvasez l'eau et les billes dans la fiole Bilbo qui laissera échapper l'eau par ses fentes et retiendra les billes. Le tour est joué.

204/545 Billbo Nettoie carafe **10,80€**







Tire-bouchon Jet LM150 Screwpull

Le dernier né de la gamme Screwpull, ce tire-bouchon ergonomique permet une bonne prise en main. Compact, fiable, élégant et performant, le « Jet » convainc dès sa première utilisation. Sa poignée se transforme en socle sur lequel le tire-bouchon peut se reposer. Il permet d'ouvrir facilement les bouteilles qu'elles aient un bouchon naturel ou synthétique. 10 ans de garantie, finition ABS noir.

107203 Tire-bouchon Jet LM150 Screwpull **79,00€**



1 Goûtez



2 Trempez…
1 seconde = 1 an de potentiel de garde



3 Appréciez !

Clé du vin

Une idée cadeau pour les amateurs de vin. Prédire l'avenir de son vin. « La clé du vin », est un objet unique et ludique. Elle permet de connaître instantanément, la capacité de garde de votre vin. En effet, la clé du vin est conçue de telle façon qu'une seconde de contact dans un verre de vin vous montre le potentiel de garde d'une année. La Clé du vin modifie graduellement les qualités organoleptique (goût et odeur). « C'est peut-être dans 5 ans que ce vin sera le meilleur, mais vous, vous le saurez en 5 secondes ». Agit sur tous les vins.

107/269 La Clé du vin calibrée pour un verre de 10 cl **89€**





Casse-noix

471/244 Casse-noix inox (efficace et résistant, 18,5 cm) **19,90€**



Spray Combiné/Vinaigrette

Ultra pratique, ce spray permet de vaporiser l'huile seule, le vinaigre seul ou les 2 en même temps avec le dosage qui vous convient. Tournez la bague en métal graduée qui définit les proportions : par exemple 1/3 de vinaigre 2/3 d'huile. Parfaitement conçu, le spray possède 2 buses indépendantes l'une pour l'huile, l'autre pour le vinaigre et une poignée très facile à presser. Idéal pour assaisonner et vaporiser light.

376/467 Spray combiné (2 flacons indépendants de 150 ml chacun) **31,90€**



La girolle

En vous servant de cet appareil vous préparez de merveilleuses girolles de tête de moine qui fondent littéralement dans la bouche. N'hésitez pas à l'essayer avec d'autres fromages. (Ø 22 cm)

572/304 La girolle **21,90€**



Moulin vinaigrette

En acrylique, il permet de réussir à coup sur toutes vos vinaigrettes et de les conserver au frigo

237/407 Moulin à manivelle **12,90€**







Boite à pain

144/268 Boite à pain en inox brossé version Compacte Couvercle rotatif (L 32,5 H 17,5 P 26 cm) **40€**

144/247 Boite à pain en inox brossé version Large Couvercle rotatif (L 47,9 H 18,9 P 27,6 cm, non photographié) **43€**

425/237 Boite à pain en bois et couvercle acrylique GM Couvercle rotatif (L 44, H 21, P 26 cm) **87,50€**

A

B



Plateau à fromages

A 425/336 Plateau à fromages base en porcelaine et cloche acrylique (L 29,5 x l 23 x H 11 cm, spécial frigo) **33,50€**

B 425/213 Plateau à fromages planche en hêtre avec cloche en acrylique (L 27 x l 20 x H 11 cm, ne va pas au frigo) non photographié **33,20€**



Essoreuse retractable

Vraiment géniale, cette essoreuse rétractable saura, après vous avoir rendu service s'aplatir et ne vous encombrera plus, un vrai gain de place (hauteur 7,4 cm repliée, Ø 26 cm).

624/235 Essoreuse Retractable **37,90€**



Feuilles factices

« Trompe l'œil ». Ces feuilles factices, en papier alimentaire sont idéales pour décorer les plateaux à fromages.

101/294 Pack de 40 feuilles en papier alimentaire **10,50€**



Moulin muscade acrylique

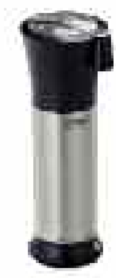
Pour la râper sans y laisser vos doigts.

101/217 Moulin à muscade **17,10€**

Moulin à muscade à réserve

Ses plus : le système” lasercut” extrèmement efficace qui râpe la noix de muscade en poudre fine, la réserve qui permet de loger 4 noix, la manivelle rabattable. (inox et ABS)

471/201 Moulin à muscade **29,90€**







Essoreuse à salade

Une simple pression et la « Force centrifuge » transforme en jeu d’enfant l’essorage de la salade (bouton arrêt rapide).

A 376/303 Essoreuse à salade bol transparent (H 16, Ø 26 cm) **38,90€**

376/232 Essoreuse « mini » bol blanc (H 14, Ø 20 cm) Non photographié **28,90€**

B 376/307 Essoreuse à salade bol inox qui peut faire office de saladier. (H 16, Ø 26 cm) **75,90€**



A

B



Mortier à épices en porcelaine Smash

Avec ce mortier, moudre devient un jeu d’enfant. Pilon équipé de rainures en forme d’étoiles emboîtées, qui capture les épices et grains de poivre sans que ceux-ci ne se dispersent. Pas besoin d’appuyer ni d’écraser: il suffit de faire un mouvement de rotation tout simple. Pour broyer épices, herbes ou même vitamines et cachets.

A 413310 Mortier Smash, pommeau anti-dérapant, (Diam. 10 cm H: 20 cm en porcelaine et santoprène) **34,90€**

A



Mortier

B 171/785 Mortier inox (Ø 14,5, H 7 cm) **29,60€**

C 413/568 Mortier en marbre et pilon emboitable PM, idéal pour les épices et les médicaments (Ø 10, H 7 cm) **24,90€**

B

C





Moulin électrique réglable

C

Le moulin à poivre et à sel électrique Peugeot Elis en inox brossé est doté de l’exceptionnel système de broyage breveté. Il s’utilise d’une seule main et permet de cuisiner en même temps. Pour sélectionner une mouture tournez la bague à la base du moulin : six moutures prédéfinies pour le poivre de la plus fine à la concassée pour les steaks et 3 pour le sel. **NOUVEAU** sur la version Sense à piles, **le déclenchement tactile** qui s’obtient en touchant simultanément le corps et le bouton tactile placé au dessus du moulin.(6 piles LR3 fournies, L 20 cm) En version rechargeable, modèle avec bouton (chargeur et batterie inclus) Fabrication française

204/273 Moulin à poivre électrique Sense à piles **76,90€**
204/274 Moulin à sel électrique Sense à piles **76,90€**
204/281 Lot de 2 Moulins électrique Sense à piles sel et poivre **PRIX SPÉCIAL 138,40€**
204/467 Moulin à sel électrique rechargeable **95€**
204/466 Moulin à poivre électrique rechargeable **95€**
204/525 Lot de 2 moulins rechargeables sel et poivre **PRIX SPÉCIAL 171€**
204/579 Recharge de sel spécial moulin à sel (500 g) **11,90€**
204/202 Recharge de poivre spécial moulin à poivre (250 g) **11,90€**





Moulin universel Flavour

Son broyeur en céramique et son absence de tige métallique lui permet de tout moudre: sel de Guérande humide, épices, herbes de Provence et vos mélanges personnels. Facile à nettoyer, il se passe sous un filet d’eau.

376231 Moulin universel (toutes épices et sel de Guérande, mouture réglable. Couleur à préciser: Orange, Aubergine, Vert, Rouge) **13,90€**

Mini entonnoir à épices

Un mini entonnoir adapté au remplissage des poivriers et des salières, vous n’en mettrez plus à côté.

413/611 Mini entonnoir en inox (Ø 5,5, H 6 cm) **5,90€**



Main à sel

210/464 Main à sel (en bambou, Ø 8 cm) **9,90€**

413/285 Boite à sel traditionnel en bois (L 13,5 cm x l 10,5 cm x H13 cm) **24,50€**





Bouilloire double paroi Magimix

De forte puissance (2400 W), la montée en ébullition est très rapide. Les doubles parois isolantes permettent de conserver l'eau chaude plus longtemps. Les résistances protégées facilitent l'entretien (quelques gouttes de vinaigre blanc diluées suffisent). Fabrication française

292/366 Bouilloire double paroi Magimix 1,7 litres (inox brillant, double paroi isolante, 2400 W, arrêt automatique ébullition, sécurité marche à vide, base rotative 360°, Ø 15,4, H 26 cm, garantie 3 ans pièces, 2 ans MO) **98€**

Presse agrumes Alessi

Design, performant et silencieux, ce presse-agrumes, dispose d'un cône qui en tournant racle la pulpe. Le filtre est en inox. Vous pouvez presser votre jus directement dans votre verre en appuyant sur le bec verseur vers le bas et le remonter lorsque vous avez terminé. (En résine thermoplastique de haute résistance et inox 18/10, garantie 2 ans, design Stefano Giovannoni)

234/420 Presse agrume inox brillant Alessi (Ø 22, H 28 cm, base et filtre en inox) **159€**





Planche à pain

Pas une miette n'échappe au ramasse-miettes de cette planche à pain en bambou.

171/655 Planche à pain avec son couteau (30 x 37 cm) **31,10€**

Mini Bouilloire électrique

Une jolie bouilloire en inox de petite taille. Elle est si petite que l'on peut l'emporter en voyage.

260/298 Mini bouilloire électrique 0,5 litre (1000 W, résistance protégée, livrée avec 2 tasses,2 cuillères et un récipient hermétique pour le sucre, arrêt automatique, H 15,5, Ø 10,5 cm) **31,90€**







Verseuse isotherme

Elégantes et incassables ces verseuses isothermes sont en inox 18/10 à l'intérieur et à l'extérieur (passent au lave-vaisselle).

425/310 Verseuse Eleganza tout inox 0,30 l **46,20€**
425/311 Verseuse Eleganza tout inox 0,60 l **52,50€**
425/312 Verseuse Eleganza tout inox 1 l **57,50€**





Bouilloire inox

Une bouilloire très puissante (2000W) pour une montée en température rapide, résistance cachée pour un détartrage aisé. Elle s'arrête automatiquement, base amovible, pivote à 360°. (H 20, Ø 17,5 cm, garantie 2 ans.

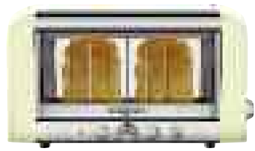
260/292 Bouilloire inox 1litre **84,90€**
260/261 Bouilloire ABS blanc 1litre non photographié **59€**

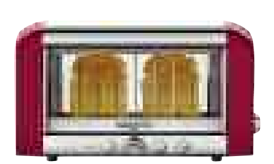
Gobelet isotherme pour café

A la maison, au bureau, ou en voiture dégustez votre café expresso ou allongé toujours bien chaud. Il est isotherme et muni d'un couvercle avec ouverture permettant de boire. La version mug avec anse est totalement en inox.

425/330 Gobelet isotherme pour café rouge (H 8,5 Ø 8,5cm 18 cl) **9,90€**
425/331 Gobelet isotherme pour café bleu (H 8,5 Ø 8,5cm 18 cl) **9,90€**
425/332 Gobelet isotherme pour café vert (H 8,5 Ø 8,5cm 18 cl) **9,90€**
483/400 Mug de bureau avec anse (Inox,double paroi, socle anti-dérapant qui sert de couvercle, H 11 cm, 0.35 L, Ø 8 cm) **19,90€**







Toaster Vision Magimix

Design, transparence et silence. Des toasts comme vous les aimez, contrôlez leur cuisson à travers les doubles parois isolantes en verre. Ses atouts : grillage uniforme, rapide et silencieux grâce aux résistances infrarouges, fente extra-large qui grille tous les pains. Les parois en verre sont dotées d'un système de sécurité et pivotent (possibilité de les nettoyer). Fonction baguette grillage d'un seul côté et décongélation, thermostat 8 positions, touche stop, 1450W, H 22,5, L 39,5, P18 cm, garantie 3 ans pièces, 2 ans MO.Fabrication française

292/347 Toaster Vision inox **249,90€**
292/363 Toaster Vision laqué rouge **199,90€**
292/367 Toaster Vision laqué noir **199,90€**
292/362 Toaster Vision laqué ivoire **199,90€**



B

A

Toaster tout métal Magimix

Il grille tous les pains uniformément jusqu'à 3,8 cm d'épaisseur. La remontée extra-haute permet de retirer les petites tranches sans se brûler. De qualité professionnelle il est créé pour durer, les résistances se changent en cas de besoin. (Puissance 1150 w, 8 degrés de brunissage, corps en inox et fonte d'aluminium, support toast/viennoiserie, tiroir ramasse-miettes, garantie 3 ans pièces, 2 ans MO) Fabrication française

A 292/315 Toaster 2 tranches tout inox (H 22,50, L 28, P 22 cm) **199,90€**
B 292/318 Toaster 4 tranches inox (H 22,5, L 37, P 22 cm, 1850 W, fente 38 cm)) **279€**

Température réglable



Bouilloire Température réglable

Idéale pour obtenir rapidement la juste température d'infusion de vos thés verts, rouges, noirs, infusions **de 60° à 100°** grâce à ses 5 niveaux de température. Arrêt automatique de la bouilloire lorsque la température est atteinte avec signal sonore. Fonction maintien au chaud.

260/202 Bouilloire à température réglable (1 L , H 24 cm, inox, garantie 1 ans, résistance protégée, base pivotante, poignée isolante, 2000 W) **99,90€**



Easy Butter

Idéal pour obtenir un beurre facile à étaler dès sa sortie du réfrigérateur. Parfait pour ceux qui surveillent leur ligne et leur taux de cholestérol, vous obtenez la juste dose. Vous y placez une motte de beurre entière (125 g même moulée), vous tournez la base et le beurre sort sous forme de mousse. S'utilise aussi pour décorer vos plats.

625/205 Easy Butter **29,90€**

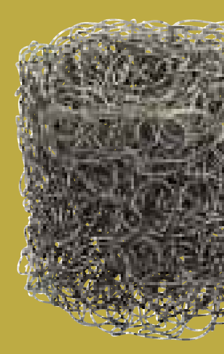
Presse agrumes inox Cuisinart



Compact et élégant, ce presse agrumes possède un bec verseur (relevable) afin d'obtenir les jus directement dans votre verre. Le couvercle permet de maintenir les agrumes laissant les mains propres. Garantie 3 ans

619/208 Presse agrume en inox (Ø 18, H 28,5 cm, 100 W, base et filtre en inox) **59€**

Capteur anti-calcaire



Cet anti-calcaire se place dans votre bouilloire et capte le calcaire. Vous le réutiliserez à l'infini, lorsqu'il est complètement entartré vous le mettez dans l'eau vinaigrée.

281211 Capteur anti-calcaire **3,50€**





Tube à thé

Le tube à thé, si pratique pour qui aime déguster le thé en vrac (H 15,5 cm DIAMETRE 2 cm)

281368 Tube à thé **9,90€**



Pince à toast

Adieu les brûlures ! Voici une pince à toast, conçue pour aller chercher la tranche de pain bloquée dans le toasteur.

413/775 Pince à toast en bambou **6,10€**
516/201 Pince à toast en bois (non photographiée) **4,50€**






Egg Chair

Ces coquetiers en silicone ne sont pas sans rappeler le célèbre fauteuil d'Arne Jacobsen. Vos œufs coque y seront lovés et bien calés.

376/463 Coffret 4 Coquetiers et cuillères (violet, orange, rouge et vert) **29,90€**
376/991 Coquetier violet **8,60€**
376/992 Coquetier orange **8,60€**
376/993 Coquetier rouge **8,60€**
376/994 Coquetier blanc **8,60€**
376/995 Coquetier vert **8,60€**





Coquetier enfant Egg Chair

Très ludique, voici 2 coquetiers très originaux à décorer avec 4 feutres alimentaires. Amusant pour les enfants, rien de plus facile pour leur faire manger des œufs à la coque. En silicone, ce coquetier en forme de fauteuil est muni d'une ventouse sous son pied, il est donc impossible de le faire tomber.

376224 Coquetier enfant Egg Chair (2 coquetiers couleur Blanc et 4 feutres alimentaires lavables) **19,90€**

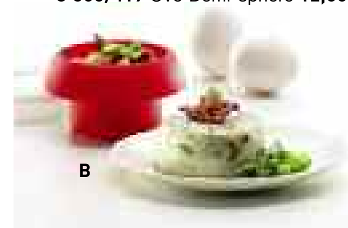

A

Ovo cuit oeuf

Permet de cuisiner vos oeufs sous toutes ses formes : au bain-marie ou au micro-ondes. Dur, coque, mollet, œuf cocotte (résultat idéal au bain marie car présence de crème fraîche), mini flan. 3 formes sont à votre disposition pour varier les présentations : demi-sphère, carré ou cylindrique. Petits et grands se prépareront en un tournemain des œufs au bacon et épinards, des minis flans au saumon et à l'aneth au bain marie…

Ovo (en silicone platinium, avec couvercle, compatible micro-onde et bain marie, h 8, l 10 cm, de -40° à +250°)

A 306/420 Ovo Carré **12,50€**
B 306/421 Ovo Cylindrique **12,50€**
C 306/419 Ovo Demi-sphère **12,50€**


B


C

Chocolatière

Cette Chocolatière vous permet de préparer un délicieux chocolat chaud ou froid onctueux et crémeux. D'utilisation facile, vous pouvez chauffer votre lait directement au micro ondes. Corps en céramique, chaussette en silicone marron anti-chaleur. Le couvercle est équipé d'un fouet à lait avec rotor qui monte le long de la tige pour émulsionner le chocolat en créant une mousse onctueuse sans laisser de résidus au fond.

376225 Chocolatière (capacité 1L, fonctionne avec deux piles AA, piles non fournies) **39,00€**

Le produit n'est pas transparent
Image retouchée pour la comprehension

Egg Perfect

Des œufs toujours cuits à point. Plongez-le au fond de la casserole avec les œufs, l'egg perfect se colore et vous indique 3 niveaux de cuisson : coque, mollet ou dur. Son plus il s'adapte en fonction de la quantité d'œufs car il prend en compte la température de l'eau.

413/783 Egg perfect **9,90€**




Cuit-œufs CUISINART

Re-découvrez l'œuf, dur, mollet, coque enfin parfaitement cuit. Ce cuiseur à oeufs permet toutes les cuissons des plus simples aux plus originales : œufs moulés à la florentine, soufflés au fromage. Vous cuisez jusqu'à 7 oeufs simultanément il vous prévient lorsque la cuisson désirée est atteinte.

619/204 Cuit-œufs CUISINART (inox brossé, 350 W, livré avec 1 bol gradué, 2 supports à œufs, 1 plat à œufs moulé, 1 récipient gradué muni d'un pic, Ø 16, H19 cm, garantie 3 ans) **39,40€**





Bento : la boite à repas isotherme

Design, hermétique et isotherme cette boîte à repas ou lunch box permet de transporter vos plats maison chauds ou froids (ou les 2 à la fois dans le Bento double étage) et ce sans fuites de liquide. Idéal pour les soupes, plats chauds, salades froides. Un achat vite rentabilisé au regard des prix de la restauration. Possibilté de le réchauffer au micro-ondes Idéal au bureau, à la fac ou en balade. (Garde chaud et froid pendant 4H, garanti lave vaisselle, en polyuréthane sans phtalates, Ø 15 cm)

483/700 Bento 1 étage Blanc (0,6 L, H 10 cm) **25,50€**
483/701 Bento 1 étage Vert (0,6 L, H 10 cm) **25,50€**
483/708 Bento 1 étage Violet (0,6 L, H 10 cm) **25,50€**
483/703 Bento 2 étages Blanc (0,6 et 0,35 L) **35,90€**
483/704 Bento 2 étages Vert (0,6 et 0,35 L) **35,90€**
483/709 Bento 2 étages Violet (0,6 et 0,35 L) **35,90€**
514/628 Livre Lunch box (Idées recettes, 80 p) **7,40€**





Etui sandwich Réutilisable

Ecologique, il se substitue aux emballages jetables, rigide sur les cotés il protège la forme du sandwich et couvercle flexible en silicone s'adapte à l'épaisseur. La zone de marquage permet de noter le nom de l'enfant.

306/411 Etui Sandwich (L13, H 2,5 cm, lave vaisselle) **15,50€**



Couverts/Baguettes à emporter

2 en 1 pour ces couverts plastiques nomades,et réutilisables. Une fois emboîtés, les couverts se transforment en baguettes très maniables d'un simple geste maraint les traditions orientales et occidentales.

306/425 Couverts/Baguettes à emporter **10,70€**



Salade and Go

Idéale pour transporter votre salade avec la sauce à part. Dotée d'une double paroi isolante à glisser dans le sac à main. Hermétique

483/705 Boite Salade and Go (H 24,6, Ø 14,6 cm) **14,90€**





Accessoires pour les œufs

169/513 Coupe œuf en inox (10 cm) **19,90€**



Sablier 3 temps

281/204 Sablier 3 temps rond (En inox, indique le temps pour cuire les oeuf durs, coque ou mollets) **15,50€**

Poêle à blinis tous feux et induction

Poêle à blinis 7 alvéoles (diam 7 cm) anti-adhérente, manche amovible en bakélite.

413299 Poêle à blinis tous feux et induction (avec recette blinis et pancakes, Diam 26 cm x 42 cm) **39,90€**

Mug isotherme étanche

A emporter partout, ce mug conserve 12h au chaud et 24h au frais vos boissons. Totalement étanche aucune mauvaise surprise au fond du sac à main. (100% étanche, inox,360 ml)

425/345 Mug isotherme **25,90€**

Filtre à café permanent

Préparer un café délicieux de manière durable est possible avec le filtre à café permanent en acier inoxydable. Ce filtre convient aux cafetières électriques et aux filtres à main, il garantit jour après jour le plaisir d'un café fraîchement préparé, à la saveur intense du café grâce à sa structure micro filtre. Filtre taille 4, avec anse pour un retrait hygiénique du filtre, acier inoxydable et ABS, résiste au lave-vaisselle

471206 Filtre à café permanent **12,50€**





Cafetière expresso Magimix

Choisir une cafetière expresso Magimix c'est la garantie d'obtenir un café de qualité et mousseux (pompe 19 bars, système Extracream) avec un matériel fiable (garantie 3 ans pièces, 2 ans main d'œuvre). Façade inox, porte-filtres (1 ou 2 tasses simultanément), café moulu, dosettes souples et dures, système de filtration Brita pour enlever le goût du chlore, buse spéciale cappuccino, buse d'eau chaude, plateau chauffe-tasses. Fabrication française

292/322 Machine Expresso Manuelle façade inox brossée 11401 non photographiée, H 30, L 25, P 24 cm, 1260 W, réservoir eau 1,8L) **199€**
292/374 Machine Expresso Automatic façade inox brossée. Fonctions supplémentaires (Programmation automatique 1 ou 2 tasses, la longueur du café est programmable et l'arrêt se fait automatiquement, 3 niveaux de température, arrêt de la machine automatique après 2 heures). (H 30, L 25, P 24 cm, 1260 W, réservoir eau 1,8L) **279,90€**

Cafetière expresso et filtre Magimix



B 292/289 Cafetière Automatique Expresso et Filtre 11406 (même caractéristiques que Réf. 292/374) avec en plus la fonction café filtre (8-10 tasses, réservoir 1,4 litre) (H 32, L 37, P 26 cm, 2010 W) **329€**



Handpresso Machine expresso manuelle

La plus petite machine expresso au monde est révolutionnaire, elle vous permet de déguster un expresso goûteux où que vous soyez. Handpresso est si petite et légère que vous l'emmenez partout en week-end, en vacances, sur un bateau, en pique-nique. Son design séduira les amateurs de café. Son fonctionnement est simple : vous actionnez la pompe (similaire à celle d'une pompe à vélo) et obtenez une pression de 16 bars. Vous versez de l'eau chaude dans le réservoir, placez la dosette de votre café préféré, appuyez sur le bouton et dégustez votre expresso.

631/201 Handpresso de voyage (L 23 cm, 576 gr., réservoir 50 ml, pompe manuelle 16 bars, dosette ESE rigide) **99€**
631/202 Handpresso et sacoche complète de voyage (Handpresso, sacoche à bandoulière, 4 tasses acrylique, 2 serviettes tissu, 1 bouteille isotherme 35cl et 25 dosettes.) **169€**
631/200 Sacoche de voyage (sacoche à bandoulière, 4 tasses acrylique, 2 serviettes tissu, 1 bouteille isotherme 35cl et 25 dosettes.) **70€**

B





Cafetière M100 automatic

Ses lignes audacieuses révèlent un modèle compact, totalement dédié à l'art de l'espresso. Facile à utiliser, vous obtiendrez un café parfait tasse après tasse. Pompe 19 bars, dosage automatique (2 longueur de café), insertion ergonomique de la capsule, réservoir récupérateur de capsules, réservoir d'eau amovible 1 litre, livré avec 16 capsules de café,1260 W

A 292/306 M100 Argent (l 16, P 29, H 25.2 cm, réservoir d'eau 0.7 L) **129,90€**

Cafetière M130 U

Avec ses lignes pures, son design modulable et son interface tactile, la M130 U est l'innovation intelligente qui vous simplifie la vie. Interface tactile pour choisir 3 longueurs: ristretto, espresso, lungo. Système a capsules Nespresso. Dosage automatique d'écoulement. Réservoir d'eau (0,7L) multi positions et bac amovible. Pompe 19 Bars, 1260W, livré avec 16 capsules de café (Dim. Réservoir à l'arrière : L : 11,5 cm P: 37 cm H 25 cm / Dim Réservoir à côté : L : 20,2 cm P: 28,2 cm H 25 cm)

B 292380 Cafetière M130 U Noir **139,00€**
C 292379 Cafetière M130 U Orange Terracota **139,00€**







Emulsionneur de lait Jura

De la mousse de lait froide jusqu'au lait chaud. L'émulsionneur de lait est un moyen simple, rapide et propre d'obtenir une mousse de lait parfaite à la consistance fine et légère pour les spécialités chaudes ou froides comme le Latte frio, le chocolat chaud ou froid, le Chai Latte et bien d'autres boissons tendance. L'imagination est sans limites. Simple à utiliser grâce à sont bouton unique, il prépare en un tournemain de la mousse de lait froide, chaude ou très chaude.

621/316 Emulsionneur de lait Jura (2 embouts mélangeur, fonction d'arrêt automatique de la préparation, revêtement anti-adhérant, 3 niveaux de température, capacité pour le lait : 340 ml, capacité pour la mousse de lait : 250 ml, Dim : L : 12,5 cm, H : 20,9 cm P : 12,5 cm, puissance : 600 W) **89,00€**

Robots café Jura

La marque Jura s'inscrit comme « la marque premium » des machines à café automatiques et pour cela, garantit à ses clients, un service après-vente et un accompagnement individuel.
Depuis 1931, cette entreprise suisse est synonyme de produits innovants du plus haut niveau. Jura incarne un café parfait, un design unique et une ergonomie exceptionnelle.
Le café possède jusqu'à 1000 substances aromatiques différentes, ce qui le place parmi les aliments les plus riches en arôme. La nature lui a offert un emballage parfait pour conserver tout son goût : le grain de café.
Les machines Jura sont conçues pour tirer le meilleur de chaque mélange et degré de torréfaction, les grains sont moulus en douceur, un café préparé par simple pression d'une touche en moins de 60 secondes. Pour une moyenne de10 cafés par jour, réservoir d'eau 1,1L, bac à grains : 125 gr, programmation de la température et quantité de l'eau, 2 niveaux de réglage de l'intensité du café (5/16 gr), programme de rinçage/nettoyage/détartrage, système d'économie d'énergie, compartiment pour café pré moulu, détection détartrage. 15 Bars/ 1450 W, garantie 2 ans.

A 621/207 Robot à café Jura Ena Micro 1 noir : Broyeur Aroma +, touches tactiles, (L 23, P 44.5, H 32.3 cm) **599,00€**

B 621/206 Robot à café Jura Ena Micro 9 One touch marron : Broyeur Aroma +, Buse à eau/lait/vapeur, guide visuel intéractif, (L 23, P 44.5, H 32.3 cm) **879,00€**

C 621/208 Robot à café Jura Impressa F50 Classic noir : même caractéristiques que les précédentes mais avec un doublement des capacités journalières moyenne, soit 15 à 20 cafés, réservoir d'eau : 1,9L, bac à grains : 200 gr, 4 niveaux de réglage de l'intensité du café, 1 à 2 tasses par percolation (L 28, P 43.5, H 34.5 cm) **899,00€**

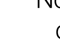
C



B



A



Cafetières italiennes

Nous avons sélectionné ces cafetières italiennes pour leurs qualités esthétiques et techniques. Leur fond très épais conduit parfaitement la chaleur, elles sont tous feux y compris l'induction. Le corps en inox s'entretient facilement et leur poignée isolante les rend facile d'utilisation. Elles resteront usage après usage l'alliée de vos dégustations.

Cafetière Italienne Magna corps et poignée inox brillant

579/242 Cafetière Magna (4 tasses) **79,90€**
579/219 Cafetière Magna (6 tasses) **91,30€**
579/244 Cafetière Magna (8 tasses) **101,10€**



579/207 Cafetière Isabella (4 tasses) **39,90€**
579/209 Cafetière Isabella (6 tasses) **49,90€**
579/211 Cafetière Isabella (10 tasses) **64,50€**



579/221 Cafetière italienne Slancio (6 T, Corps et poignée inox brossé) **89,90€**

A





B

Porte capsules Nespresso

Ces supports pivotants vous 40 ou 60 capsules.

A 599/295 Porte capsule rotatif 4 rangées 40 capsules (Ø 11,5 H 37,5 cm) **34,90€**
B 599/375 Porte capsule rotatif 6 rangées 60 capsules (H 11,5 cm) **44,90€**





électrique

Cafetière italienne éléctrique

Avis aux amateurs de café italien. La cafetière Italienne se modernise sans affecter son look, désormais il suffit de la brancher. Elle s'arrête automatiquement.

260/255 Cafetière électrique 6 tasses **89,90€**

Emile Henry
FRANCE

Les Secrets d'Émile

Nouvelle collection cadeau signée Emile Henry, les coffrets Secrets d'Emile dévoilent une ligne de cadeaux pour les amoureux de la cuisine. Découvrez tous les secrets et conseils de préparation du Chef dans un livre illustré. A chaque étape, le Chef nous fait partager un savoir enrichissant et nous donne ses petites astuces de cuisine.



Coffret Crème brûlée

Les Secrets d'Emile vous dévoilent les dessous des crèmes brûlées et les clefs de leur réussite. Ce coffret contient 6 moules parfaitement plats qui diffusent doucement la chaleur et assurent la « prise » des œufs. Ils s'empilent pleins pour un stockage aisé au frais.

622280 Coffret Crème brûlée avec 6 moules colorés Diam 12 cm en céramique HR (High Resistance), le livre de 12 recettes illustrées et le chalumeau. **49,90€**

Chalumeau seul

237/261 Chalumeau caraméliseur fonctionne et se recharge comme un briquet classique (H 16 cm) **24,90€**

171/903 Recharge de gaz pour allume-gaz et briquet allumette (250 ml) **6,90€**

Coffret Cœurs fondants

Découvrez l'univers des coeurs fondants ! Le livre « Les Secrets d'Emile » inclus dans ce coffret vous dévoile des recettes simples, salées et sucrées ainsi que les conseils nécessaires à leur réussite. La qualité Emile Henry de nos ramequins permet une cuisson homogène et naturelle de vos préparations tout en préservant l'onctuosité d'un doux Cœur Fondant.

622293 Coffret Cœurs fondants avec 4 ramequins Diam 10 cm en céramique HR (High Resistance) et le livre de recettes illustrées **19,90€**







Coffret Les lasagnes

Découvrez les lasagnes à travers des recettes simples salées et sucrées ainsi que de nombreux secrets de préparation ! La qualité et la dimension idéales du plat permettent une cuisson douce et naturelle grâce à une diffusion homogène de la chaleur.



622294 Coffret Les lasagnes avec Plat de 42 cm en céramique HR (High Resistance), le livre 12 recettes et une pelle à lasagnes inox et bois **59,90€**

Coffret Cuisine Thaïe

Découvrez les secrets de la cuisine Thaïe ! La cocotte s'utilise sur une source de chaleur directe : flamme, plaques électriques ou halogènes (via un disque relais pour l'induction) et au four. Ses qualités de transmission douce et homogène de la chaleur sont excellentes pour la préparation des plats mijotés et des soupes savoureuses, fondamentaux de la cuisine Thaïe. Les Secrets d'Emile vous dévoilent des recettes facilement réalisables qui vous feront voyager au cœur d'une cuisine exotique et raffinée…

622295 Coffret Cuisine Thaïe avec Cocotte 1,9L en céramique Flame, le livre 12 recettes et Pâte de curry Thaï **99,00€**



Coffret Tout caramel !

Ce coffret vous invite à découvrir l'univers du caramel et à le décliner sous toutes formes : caramels mous, durs, parfumés, nappés ou encore de décoration… En céramique Flame, le poêlon permet de transmettre la chaleur de manière douce et homogène pour la cuisson délicate du caramel. Les Secrets d'Emile vous dévoilent des recettes simples et originales facilement réalisables grâce aux conseils et astuces du Chef que vous découvrirez au fil des recettes…

622296 Coffret Tout caramel ! avec Poêlon en céramique Flame Diam 18 cm, le livre 12 recettes et Moule à caramels silicone **49,90€**

Set Moule à Tarte Tatin

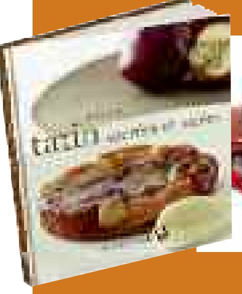
en céramique Emile Henry

En poterie culinaire de haute résistance, vous réussissez votre tatin dans un seul moule. Le sucre se colore sans adjonction d'eau : votre caramel est «inratable». Placez les pommes coupées en parts égales à l'aide du coupe-pomme, recouvrez de pâte, enfournez. La cuisson se fait par diffusion laissant les pommes moelleuses et la pâte croustillante. Le plat de service vous permet de démouler et présenter votre Tatin. Testez de nouvelles recettes de tatins à la tomates, tirées du livre Tatins sucrées et salées. Tous feux : gaz, électricité, halogène, sauf induction. Tous fours traditionnel et micro-ondes. Fabrication française

Le set comprend un moule à tatin et un plat de présentation.



622/249 Set grand modèle couleur Figue (Ø 30 cm, 6/10 personnes) **76,90€**
622/248 Set grand modèle couleur Rouge (Ø 30 cm, 6/10 personnes) **76,90€**
622/246 Set petit modèle couleur Figue (Ø 20 cm, 4/8 personnes) **49,90€**
622/247 Set petit modèle couleur Rouge (Ø 20 cm, 4/8 personnes) **49,90€**
622/245 Livre tatin sucrées salées **13,90€**

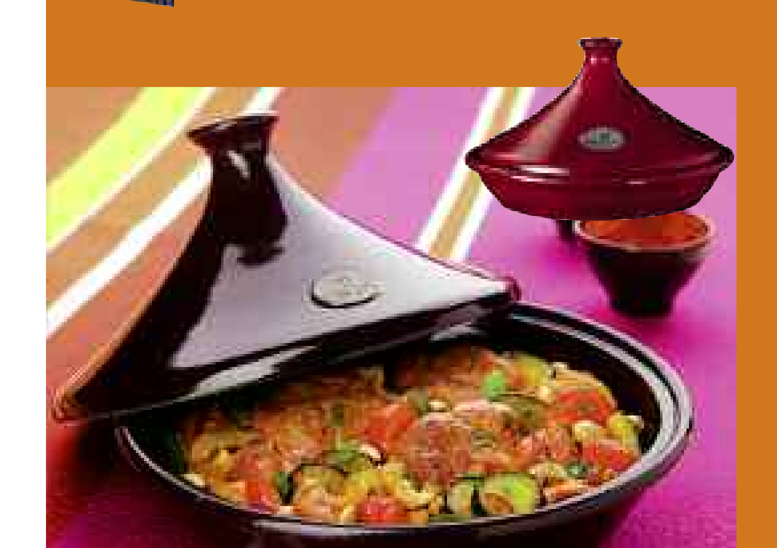




Tajines Flame® Emile Henry

Elles répondent à nos attentes actuelles, un gain de temps et d'énergie, le plat de cuisson fait office de plat de service et conserve la chaleur longtemps. N'hésitez pas à mitonner des plats traditionnels. Nous avons testé les grandes qualités de la céramique Flame : émail extrêmement dur (grande résistance aux chocs mécaniques et thermiques -20° + 250°), nécessite peu de matières grasses, diffuseur et non conducteur, ainsi la chaleur est répartie progressivement. On retrouve ce « goût » unique des plats qui conservent leur moelleux. Tous feux : gaz, électricité, halogène sauf induction. Tous fours : Traditionnel et micro-ondes. Fabrication française

622/286 Tajine en céramique Flame figue (Ø 26 cm, H 17 cm, 1,5 L, 4 personnes) **59,90€**
622/238 Tajine en céramique Flame figue (Ø 32 cm, H 21,5 cm, 2,5 L, 6 personnes) **79,90€**
622/220 Tajine en céramique Flame rouge (Ø 32 cm, H 21,5 cm, 2,5 L, 6 personnes) **79,90€**
622/287 Tajine en céramique Flame rouge (Ø 36 cm, H 23 cm, 3,5 L, 8 personnes) **89,90€**
622/265 Livre Tajines d'ici et d'ailleurs **13,90€**





Pinceau silicone Mastrad

Hygiénique et résistant à 300°, ils permettent d'étaler avec précision le beurre, l'œuf… le manche déformable permet d'ajuster l'angle de travail et ce, directement dans le four.

237/436 Pinceau silicone Mastrad noir (L 26 cm) **9€**

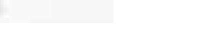
237/437 Pinceau silicone Mastrad framboise (L 26 cm) **9€**



Pétrisseur à pâte

Un ustensile idéal pour pétrir sans se salir les mains et éviter l'échauffement de la pâte. Idéal, pour les pates sablées, le crumble, l'avocat, les œufs mimosa…

413/233 Pétrisseur à pâte **11,20€**



Cuiseur bain marie Pro

Vous réussissez sans « surchauffe » vos préparations à basse température : chocolat, sauce, meringue italienne...de grande capacité et facile à utiliser : la double paroi se remplit par la poignée (avec indicateur niveau d'eau), le bain marie est compatible avec tous types de feu. Fabrication française

626/222 Cuiseur Bain marie Pro (1,5 L, Ø 16, H 12,5 cm, tous feux y compris induction, inox) **45,50€**

Balance double plateau

Balance électronique de très grande précision avec un deuxieme plateau rétractable pour peser des petites quantités jusqu'à 350 gr. (précision 0,1gr. >1 gr). Plateau principal jusqu'à 5 Kg. précis à 1 gr. près.

376233 Balance nano double plateau (couleur noir, piles incluses, Dim : L:23.5 x l:6.7 x H:2 cm) **35,90€**





Balances électroniques

Toutes les balances possèdent une tare qui permet de remettre le poids à zéro et ajouter les ingrédients dans le même contenant au fur et à mesure de la recette. Piles incluses,garantie 3 ans, indication du niveau de batterie.

A 376/405 Balance inox (5 kg, précis à 1 g. près, H 1.2, l 16, L 22 cm) **34,90€**

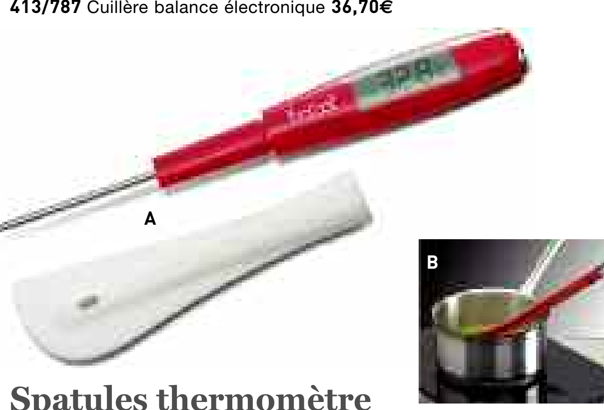
376/407 Balance inox spéciale grosses quantités (10 kg, spéciale confiture, précise au gramme près jusqu'à 5 Kg, puis aux 2 gr près, l 20, L25.1, H 2.5 cm, non photographié) **59,90€**

B 376/404 Balance verre trempé blanche (5 kg, précis à 1 g. près, H 1.5, l 16, L 20,5 cm) **24,90€**

Cuillère balance électronique

Peu encombrante et très précise cette cuillère balance est idéale pour peser au gramme près des petites quantités de sel, huile, épices, sucre. Parfait pour les recettes de foie gras, de pain ou les personnes au régime. (Pèse de 0.1g à 300g ou 28,4 ml, affichage digital, cuillère détachable avec marquage c. à café, c. à soupe, fonction addition des pesées, piles incluses, L 24cm)

413/787 Cuillère balance électronique **36,70€**



Spatules thermomètre

Elles simplifient le contrôle de la température du chocolat, des sauces délicates, des confitures, car elles restent en contact permanent avec les ingrédients. La version avec spatule amovible se détache et vous obtenez un thermomètre électronique à piquer pour les viandes, gâteaux, foie gras.

A 572/244 Spatule thermomètre amovible / thermomètre à piquer (L 25, 8 cm, -50 à + 300°) **19,90€**

B 377/283 Spatule-thermomètre non amovible (long manche L 38,5 cm résiste à 220° thermomètre amovible de 20 à 220°, fiable à 0,1° près) **49,90€**



Balance de cuisine pliable digitale

Balance gain de place. Pliable et ultra compacte pour un rangement facile et peu encombrant. Fonction poids et tare. Ouverte: 21,9 x 20,2 x 2,1 cm Fermée: 4,5 x 14,9 x 2,1 cm, Jusqu'à 5 Kg

599387 Balance pliable blanche **44,90€**

599388 Balance pliable verte **44,90€**





Moule à gaufre

Ces deux moules permettent de réaliser 8 belles gaufres à la fois en seulement 15 minutes de cuisson au four traditionnel. En silicone, les gaufres se démoulent très facilement. Un coté de la gaufre est plat. Jusqu'à 220°, four, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur. Passe au lave-vaisselle (Dim. du moule: 29 cm x 18,6 cm H 1,7 cm. Dim. de chaque gaufre: 13 cm x 8 cm. Livret de 8 recettes offert.)

306315 Moule à gaufre les deux moules **29,90€**





Kit déco mini cake Garden

Les enfants vont adorer! Surprenez tout le monde au moment du petit déjeuner, du goûter ou du dessert avec ces 6 mini sphères au fond illustré (2 moules coccinelle, 2 moules abeille, 2 moules papillon en silicone et 1 Decopen) Diam. 8,9 cm H: 3,6 cm

306317 Kit déco mini cake Garden **22,50€**



Kit bûche de noël et génoises

Indispensable, ce kit à bûche de noël et génoises, comprend un Tapis de four anti-adhérent, un Decopen, deux douilles à embouts lisses ainsi qu'une corne de pâtissier. En silicone, le tapis de four à rebords permet de répartir la pate avant cuisson sans débordement, puis d'enrouler la préparation aisément. Faciles à utiliser, le Decopen et la corne de pâtissier font la part belle à la précision.

Tapis, Decopen, douilles et corne de pâtissier en silicone. Jusqu'à 220°, four, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur. Passe au lave-vaisselle. Tapis de cuisson: 30cm x 40 cm H: 1,4 cm

Decopen: diam. 8,5 cm / Contenance: 90 ml. 2 douilles: diam. 1,5 mm et 2,5 mm. Corne de pâtissier: 13 x 11,5 cm H: 2 cm

306318 kit à bûche de noël et génoises **35,00€**













Batteur manuel

Battez vos oeufs et autres preparations d'un simple tour de manivelle. La base se détache du manche pour un nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle.

376219 Batteur à oeufs manuel (Dim. 30,5 cm, fouets en inox) **25,90€**



Moule Hello Kitty

En silicone 100% Platinium, de -30° à +260°.

627/113 Moule Hello Kitty GM L 24cm **26,90€**

627/114 Moule Hello Kitty Mini (x12, pour gâteaux et chocolats, 14x20 cm) **15,30€**

627/125 Moule à sucette chocolat Hello Kitty (x5, bâtonnets, réutilisable) **5,90€**

Moule à Pain en silicone

Nous l'avons testé, le résultat est très convaincant.

Avec le moule à pain, pesez, pétrissez, et cuisez dans un seul récipient. Economisez du temps et de l'espace!

La conception du bol partiellement fermé permet à la vapeur de circuler à l'intérieur en fournissant de l'humidité à la pâte et en évitant que le pain ne sèche. En même temps, les ouvertures latérales permettent la circulation de l'air chaud et donne au pain une texture croustillante et dorée. Profitez des sensations et des arômes du pain traditionnel, pain aux céréales, pain aux olives... fait à la maison.

306319 Moule à Pain en silicone (Jusqu'à 220°, L: 28 x l: 23 cm H: 13 cm, capacité 600gr. Passe au lave-vaisselle) **34,00€**







Réaliser ses macarons soi même c'est si bon !

La plaque à macaron en silicone avec mini rebord permet d'obtenir des demies coques parfaitement rondes et de même diamètre qui se décollent facilement après cuisson. Une fois scellées par la ganache ils ressembleront aux macarons de Ladurée. Les plus avertis choisiront la poche à douille Mastrad très bien conçue avec une excellente prise en main ou le Décomax pour ceux qui aspirent à plus de facilité.

Poche à douilles

Du matériel professionnel pour réussir macarons, choux, meringues, décorer ou fourrer vos gâteaux. Pour les macarons utiliser les douilles non cannelées. Les poches à douilles sont disponibles en tissu plastifié lavable à la main, en silicone garanti lave vaisselle ou jetable pour vous simplifier la tâche. Toutes les douilles sont compatibles avec tous les formats de poches.

250/216 Poche à douille réutilisable (non photographié) (L 36cm, tissu plastifié lavable) **8,50€**
413/776 Poche à douille silicone (non photographié) (L 36cm, - 40° à + 230°, lave-vaisselle) **21,90€**
626/208 Poches à douille jetable x 20 (non photographié) (L 36cm, plastique alimentaire) **8,50€**
377/276 Poches à douille jetable x 100 (non photographié) (L 36cm, plastique alimentaire) **22,30€**
626/209 Support poche à douille (non photographié) (en PVC, pratique pour le remplissage) **17,50€**
377/300 Douille en polycarbonate cannelée (0,4 cm) **4,80€**
377/301 Douille en polycarbonate cannelée (0.8 cm) **4,80€**
377/302 Douille en polycarbonate non cannelée (1,1 cm) **4,80€**
377/303 Douille en polycarbonate non cannelée (1,7 cm) **4,80€**
A 413/411 Poche double (pour créer des décors bicolores et des gâteaux aux 2 saveurs, réutilisable, lavable à la main) **8,60€**



A

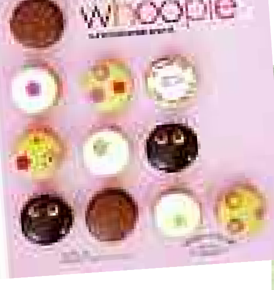
B 306/423 Coffret Decomax (Decomax la poche à douille « pour les nuls » + Tapis à mini macaron x48 + 5 recettes de macarons) **38,70€**
306/424 Tapis mini Macarons (48 empreintes) **15,50€**
237/393 Corne de pâtissier (Pour « macaronner » la pâte et obtenir le fameux ruban, en silicone, lave-vaisselle, non photographié) **7€**
572/251 Tamis fin (inox, Ø 20 cm, pour tamiser le sucre glace et la poudre d'amande, non photographié) **14,90€**

C

C 237/207 Coffret poche à douilles et macarons (Poche à douilles silicone + 6 douilles + 1 plaque mini macarons + 1 livre de recettes macarons) **45€**



B



634/112 Livre Whoopies nouvelle folie de petits gâteaux aux coques moelleuses encore plus faciles à réaliser que les macarons. (20x20 cm, 72 pages) **7,90€**



237/208 Livre Macarons (21x21 cm, 69 pages) **9,90€**



Plaque spéciale macarons

Plaque à macarons en silicone avec empreintes en relief anti-débordement pour des macarons parfaitement réguliers et calibrés (idéal pour meringues, cookies, choux, sablés)

237/204 Plaque grands macarons x18 (43x23 cm) **14,90€**
237/213 Plaque mini macarons x57 (43x23 cm) **14,90€**



Decomax Poche à douilles pour les « nuls »

Une utilisation simplifiée pour ceux qui ne sont pas familier des poches à douilles traditionnelles qui nécessitent un tournemain. Sur simple pression, avec le Decomax et ses 6 douilles, vous formez des macarons, des choux, remplissez des moules individuels, faites des décorations sur vos gateaux. (350 ml, 6 douilles, -50° + 260°, lave vaisselle, couleur suivant livraison)

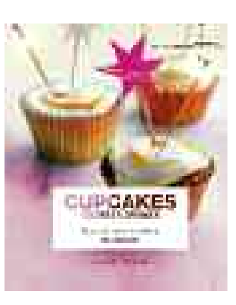
306/408 Decomax poche à douilles pour les « nuls » **26,80€**

Accessoires Cupcakes

Succombez à la folie des Cupcakes, faciles à réaliser, amusants à décorer. Un plaisir pour les yeux, un délice pour les papilles des petits et des grands.

599/413 Stylo à décorer (Capacité 16 ml. Nettoyage facile au lave-vaisselle) **11,90€**

634/114 Livre Cupcakes colorés à croquer (17x14 cm, 240 pages) **4,95€**





Colorants et stylo gel



Les colorants se mélangent directement à vos préparations : idéal pour les glaçages au blanc d'œuf ou au sucre glace, pour colorer macarons et chantilly.

627/102 Colorants alimentaires en poudres (naturels, rouge, vert, jaune) **12,20€**

627/103 Colorant alimentaires liquide (en tubes, bleu rouge,jaune, vert) **12,20€**

627/109 Stylo gel pour écrire (4 tubes rose, vert, jaunes, bleu pail-





Moules de cuisson Cupcakes jetables

Unique, en papier sulfurisé très épais pour assurer la cuisson, inutile de le glisser dans un moule à muffin il reste rigide une fois la pâte versée. (lot de 45, Ø 7cm, papier sulfurisé de 70 gr contre 40 g pour les caissettes décoratives).

413/720 Fushia uni **4,90€**
413/719 Doré sur fond blanc **5,40€**
413/722 Zébré rose/noir **4,90€**
413/723 Zébré vert/noir **4,90€**
413/721 Doré sur fond noir **4,90€**
413/419 Cœur rouge sur fond blanc **4,30€**
413/249 Etoile argent sur fond blanc **5,30€**
413/328 Sapin sur fond rouge **5,30€**











Sachet préparation Bio pour biscuits

A vos fouets! Avec ces préparations, il vous suffira d'un instant pour préparer de délicieux biscuits et cupcakes.

627206 Sachet Bio pour préparation Cupcakes (290 gr) **7,10€**

627207 Sachet Bio pour préparation Petits biscuits tout Choco (290 gr) **7,10€**

627208 Sachet Bio pour préparation Biscuits de Noël (290 gr) **7,10€**

627209 Sachet Bio pour préparation Cookies (250 gr) **7,90€**



Elastomoule® professionnel de Buyer

Les seuls moules souples anti-adhésifs à garantir une caramélisation des sucs pour un dorage parfait tout en conservant l'avantage d'un démoulage aisé. Cette nouvelle technologie breveté à base de mousse de silicone et poudre de métal a été élaborée par et pour des chefs pâtissiers renommés (meilleurs ouvrier de France, champion du monde de pâtisserie).

(- 70° à + 300 °, démoulage facile, transmission uniforme de la chaleur sur toute la plaque, 1 recette par moule)

Fabrication française

626/218 Plaque de 6 cannelés (Ø 5,5 cm, h 5 cm) **19,90€**
626/212 Plaque de 20 mini cannelés (Ø 3,5 cm, h 3,5 cm) **19,90€**
626/217 Plaque de 8 madeleines (8 cm x 4,5 cm) **19,90€**
626/214 Plaque de 20 mini madeleines (4 cm x 3 cm) **19,90€**
626/256 Plaque de 12 tartelettes (Ø 4,5 cm, h 1,5 cm) **19,90€**
626/213 Plaque de 15 mini financiers (4,9 cm x 2,6 cm) **19,90€**
626/211 Plaque de 6 petits cakes (9,8 cm x 4,8 cm) **19,90€**
626/254 Plaque de 9 Muffins (Ø 4,5 cm, h 3 cm) **19,90€**

Stylos feutres alimentaires

Personnalisez vos gâteaux avec simplicité et précision avec ces stylos feutres alimentaires. Six couleurs amusantes qui vous aideront à faire les délices des petits et des grands.

627210 Stylos feutres alimentaires (6 couleurs: noir, jaune, vert, rouge, orange et bleu) **19,90€**



Moule à cannelé bordelais en cuivre

Le véritable moule à cannelé pour un goût authentique. Grâce au cuivre, votre cannelé cuit parfaitement, avec un intérieur moelleux et un extérieur croustillant et caramélisé.

413333 Moule à cannelé bordelais en cuivre (boite de 4, diam. 4,5 cm) **30,80€**







Robots multi-fonctions Magimix

Découvrez le plaisir de cuisiner comme un chef avec le robot professionnel Magimix.
Simple : 3 touches pour accéder aux 29 fonctions (émincer, hacher, mixer, pétrir, battre en neige, en chantilly, émulsionner, broyer, râper, presser, piler la glace, couper en julienne ...), la puissance s'adapte à la préparation en cours.
Robuste : fabrication française, moteur ultra-silencieux de type professionnel garanti 20 ans, pièces 3 ans et main d'œuvre 2 ans.
Efficace : 3 cuves pour répondre aux besoins de chaque recette et permettant d'enchaîner les préparations.
Fabrication française

OFFRE SPÉCIALE

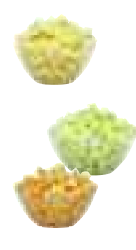
Pour 1 € de plus, recevez 1 coffret cubes et bâtonnets. (En différé après renvoi du coupon fourni avec le robot. Offre valable jusqu'au 19 Janvier 2013 sur Compact XL et Cuisine System XL. valeur 60€)

Modèle	Gamme Mini			Gamme Compact		Gamme Cuisine Systeme		
	Mini Plus Blanc	Mini Plus Noir	Mini Plus Chromé	3200 XL Blanc	3200 XL Chromé Mat	4200 XL Blanc	4200XL Chromé Mat	5200 XL Chromé Mat
Référence	292/348	292/349	292/350	292/351	292/352	292/353	292/378	292/355
Prix	179,90 €	189,90 €	199,90 €	269,90 €	299,90 €	339,90 €	379,90 €	449,90 €
Nb de personnes	2-4	2-4	2-4	4-5	4-5	5 et plus	5 et plus	6 et plus
Pâte à pain	400 g	400 g	400 g	600 g	600 g	1 kg	1 kg	1,3 kg
Velouté	0,6 l	0,6 l	0,6 l	1 l	1 l	1,3 l	1,3 l	1,8 l
Carottes	600 g	600 g	600 g	800 g	800 g	1 kg	1 kg	1,4 kg
Blancs d'œufs	4	4	4	5	5	6	6	8
Grande Cuve	1,7 l	1,7 l	1,7 l	2,6 l	2,6 l	3 l	3 l	3,6 l
Midi Cuve	✘	✘	✘	2,2 l	2,2 l	2,6 l	2,6 l	2,6 l
Mini Cuve	0,5 l	0,5 l	0,5 l	1,2 l	1,2 l	1,2 l	1,2 l	1,2 l
Tous les robots sont livrés avec : Couteaux métal, BlenderMix, Batteur à blancs, Spatule, Boite de rangement, Livre de recettes								
Pétrin boulanger	✘	✘	✘	✔	✔	✔	✔	✔
Eminceur rapeur 2mm	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Eminceur rapeur 4 mm	rapeur	rapeur	rapeur	✔	✔	✔	✔	✔
Goulotte XL	✘	✘	✘	✔	✔	✔	✔	✔
Presse-agrumes	✔	✔	✔	✘	✘	✘	✘	✔
Puissance	400 W	400 W	400 W	650 W	650 W	950 W	950 W	1100 W
Garantie	Appareils et accessoires 3 ans - Main d'œuvre 2 ans - Moteur Pro 20 ans							

Le coffret cube bâtonnet

Idéal pour préparer betteraves, pommes de terre rissolées, salades de fruits, ratatouille mais aussi les bâtonnets de légumes pour l'apéritif et les frites. (Adaptateur et poussoir, disque éminceur 1 cm, grille quadrillée 1 cm, s'adapte sur Compact XL et Cuisine System XL)
292/361 Coffret cube bâtonnet **60€**













Centrifugeuse Duo PlusMagimix

Manger sain et vitaminé sans efforts, avec la centrifugeuse Magimix vous pouvez extraire le meilleur des fruits et légumes : jus, coulis, smoothies, gelées, sorbets, pâte de fruit.
Fonction Presse Agrumes (bras couvrant pour presser tous les agrumes (du citron au pamplemousse) grâce aux 2 cônes.
Fonction centrifugeuse : pour extraire un jus clair directement dans votre verre (excellent rendement, 1 pomme = 1 verres).
Fonction Pressoir universel : pour obtenir des coulis et des smoothies naturels à base de fruits cuits (tomates, poivrons) ou crus (fraises, bananes, kiwi).
Garantie de 3 ans sur appareil et accessoires, 1 an sur la main d'oeuvre et de 12 ans sur les moteurs. Goulotte extra large, écoulement directement dans le verre, livret de 60 recettes, finition chromée mat. 400 Watts

292/320 DUO XL Plus Magimix **299€**

Mini-hachoir

Le Micro de Magimix est l'outil idéal pour toutes vos préparations quotidiennes : il hache herbes, viande (350 gr.)... mixe purées d'enfants, mélange, et émulsionne mayonnaise, crème de fruits… (garantie 3 ans pièces, 2 ans main d'œuvre, Couvercle à 2 ouvertures : une pour les liquides, l'autre pour les solides. 2 couteaux : couteau métal inox, couteau émulsionneur. Touche pulse. Poignée ergonomique. Livré avec une spatule de nettoyage et livre de 65 recettes.) Fabrication française

292/377 « Le micro » Magimix (H 24, L 12, P 17 cm, 290 W) **85€**







BlenderMix Magimix

Il permet d'obtenir une texture vraiment veloutée pour les soupes, smoothies, pâte à crêpes. Très efficace pour réaliser de la glace pilée sans la faire fondre, des desserts glacés à base de fruits congelés, réduire en poudre une noix de muscade. Pratique au quotidien, 4 grandes fonctions pré-programmées (Glace pilée, Smoothies, Soupe, Desserts glacés). Ses plus : la forme des lames en inox affûtées qui peuvent broyer des quantités très faibles et des aliments extrêmement durs. Le moteur très puissant et silencieur dont la vitesse s'adapte au type de préparation. Le modèle chromé mat vous permettra de réaliser facilement et rapidement des préparations en petite quantité et moudre les épices grâce à son mini bol. (Puissance 1200 W, 600 à 15 000 tours/min, Démarrage progressif , Mode pulse turbo pour des veloutés plus lisses, Mode économie d'énergie, Capacité 1,8 l, 4 fonctions préprogrammées : Glace pilée, Smoothies, Soupes, Desserts glacés, Bol verre thermorésistant, spatule mélangeur, livre de 80 recettes, H 40,5 x L 16,5 x P 16,5 cm, Garantie 3 ans)

292/368 Blender laqué noir **199€**
292/369 Blender chromé mat (avec mini bol spécial épices) **249€**





Turbine à glace Magimix

Modèle professionnel, la turbine à glace compacte est une sorbetière autonome et automatique avec son groupe réfrigérant intégré. Elle permet de réaliser des sorbets et des glaces maison 100% naturelles en 30 minutes. Elle est équipée d'une cuve fixe et d'une cuve amovible qui permet de faire successivement plusieurs parfums. (Cuve fixe et cuve amovible 1,6 l, H 36,5 , L 24, P 26 cm, livre de recettes didactique et originale).

292/272 Turbine à glace compacte **599€**

Sorbetière Magimix

La sorbetière nécessite de placer la cuve dix heures au congélateur avant utilisation, ensuite 30 mn suffisent pour obtenir, 1,5 litre de glace) Fabrication française 1,5 litre (Cuve fixe 1,5 l, H 27 cm, Ø 17 cm

292/274 Sorbetière blanche **89€ C**
292/360 Sorbetière rouge (non photographiée) **89€**



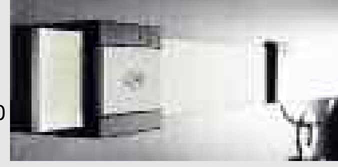




Garantie à vie

Tringles de cuisine avec fixations incluses

Nouveauté : la liberté de placer les fixations où vous le souhaitez en la faisant glisser le long de la tringle. Elles peuvent être mises bout à bout sans raccordement visible. Les tringles Rösle sont en inox 18 /10 massif de 3 mm d'épaisseur et hauteur 25 mm.



Disponible en 5 longueurs.

210/418 - Barre Rösle et 2 fixations incluses L 40 cm = **33,50 €**
210/419 - Barre Rösle et 2 fixations incluses L 50 cm = **38,50 €**
210/420 - Barre Rösle et 2 fixations incluses L 60 cm = **43,50 €**
210/421 - Barre Rösle et 3 fixations incluses L 80 cm = **51,90 €**
210/422 - Barre Rösle et 3 fixations incluses L 1000 cm = **58,90 €**

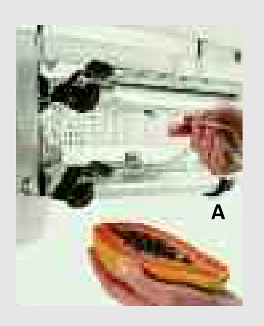
210/217 - Crochets simples (par 2) : **17,90 €**

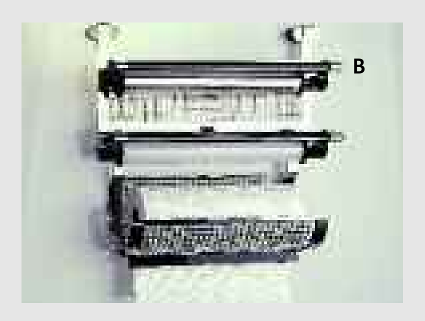
210/220 - Aimants (par 2) Diam. 3 cm : **29,50 €**

A 210/305 - Dérouleur double pour film alimentaire et papier aluminium. La lame permet de couper nettement les films sans les déchirer et se remet en position de sécurité après utilisation : **199,90 €**

210/226 - Dévidoir essuie-tout : 128,90 €

B 210/335 - Dérouleur triple : combinaison du dérouleur double avec le dévidoir essuie-tout (Kit de fixation inclus) : **346,70 €**







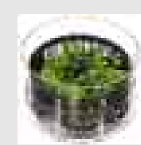
Moulin à sel, à épices et condiments

Pour moudre le gros sel, le poivre en grain ainsi que toutes sortes d'épices séchées. . Moulin avec broyeur en céramique, ce qui permet d'utiliser du sel humide. Réglage facile de la mouture, de fin à gros. Complètement démontable pour le nettoyage.

210/230 Moulin à épices Rosle en inox mat et verre (12 x 5 x 5 cm) **35.90€**











Hachoir mécanique Rösle

Plus qu'un hachoir performant, nous avons testé toutes les fonctions du multi-cut qui s'actionne sans effort en tirant sur une cordelette (fait tourner la lame 7 fois/traction). Il hache oignons, carottes, herbes, fruits et légumes, mélange les préparations liquides à l'aide de son mini fouet malaxeur, il essore les herbes avec le panier fourni, et les conserve grâce à son couvercle. Utilisation ultra facile.

210/445 Hachoir mécanique Rösle (Ø 13, H 12 cm, 600 ml, triples lames en acier inoxydable, base antidérapante, livré avec panier, couvercle, mélangeur, spatule) **57,50€**



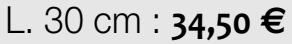
210/333 - Moulin à légumes Rösle : adaptable sur les récipients de diamètre 16 à 28 cm. Il permet de préparer sans effort potages, purées, compotes et autres coulis. Diamètre de 24 cm (1,5 kg de légumes). 2 grilles (perforations 1 mm et 3 mm). L. 40 cm : **119,90 €**



210/387 - Spatule inox et silicone Rösle :
Spatule multi fonctions en silicone bisautée. Permet de retourner facilement sans rayer vos plats à revêtement. Idéale pour omelette, poisson... Manche inox - Résistant jusqu'à 240 ° L. 30 cm : **28,90 €**



210/388 - Pince traiteur embout silicone Rösle :
Vous retournez les aliments ou faites le service. Elle se ferme et s'ouvre d'une seule main. Idéale pour les plats à revêtement.
L. 30 cm : **34,50 €**





210/300 - Presse-ail Rösle :
doté d'un système de levier innovant pour minimiser l'effort, il permet même de presser l'ail non épluché. Sa grille amovible est facile à nettoyer sous l'eau.
L. 20 cm : **49,90 €**



210/303 - Eplucheur rasoir : Sa lame amovible s'adapte à la forme des légumes et fruits pour les éplucher efficacement. Idéal pour les légumes longs. Le cran affuté enlève en un seul geste les parties abimées.
L 17 cm : **29,90 €**



210/390 - Allume gaz flamme inox Rösle :
Son atout principal un bouton confortable à l'usage, un esthétisme sobre et durable en inox (Flamme réglable). Rechargeable avec gaz de briquet
L. 27,50 cm : **39,90 €**



210/375 - Ouvre-boîte papillon inox Rösle :
Sa roulette coupe la boite sur le dessus laissant les bords non coupants. Possibilité de remettre le couvercle.
L. 20 cm : **47,90 €**



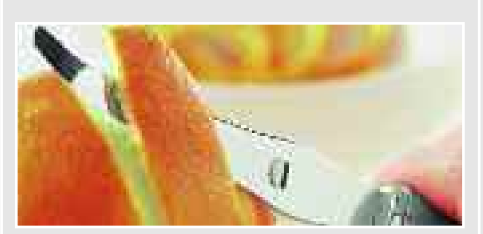
210/327 - Rasoir à julienne Rösle :
sa lame amovible permet d'obtenir des "spaghetti" de légumes. Idéal pour décorer vos plats, pour faire des salades ou pour la cuisine asiatique au wok.
L. 17 cm : **29,90 €**



210/374 - Epluche tomate Rösle : ses lames micro-dentelées épluchent sans efforts tomates, kiwis, poivrons… La pointe affûtée enlève pédoncules et parties abîmées. Idéal pour réussir de fines tagliatelles de légumes, s'utilise comme un économe traditionnel. L. 20 cm : **29,90 €**



210/357 - Casse noix : Les dents inclinées du casse-noix maintiennent bien la noix et l'empêche de glisser. La force est transférée sur quelques dents, ainsi le casse-noix brise la coquille sans endommager le fruit.
L. 20 cm : **49,90 €**



210/274 - Couteau à pamplemousse : Une double utilisation pour ce couteau à pamplemousse au tranchant exceptionnel. La lame incurvée et micro dentelée découpe de la chair des agrumes pour la retirer intacte et leur peau afin de les éplucher facilement. L. 22 cm : **32,90 €**



210/283 - Cuillère à glace :
Grâce aux bords fins les boules des sorbets et des glaces sont faciles à former et ont une belle forme ronde.
L. 20 cm : **26,90 €**



Passoire pliable Rösle :
Design, robustes et stables, ces passoires en inox et silicone se replient pour un rangement optimisé (inox 18/10 et silicone, 3 pieds, repliée H 4 cm, se suspend, passe au lave vaisselle).

210/430 - Passoire Rösle Rouge : Ø. 20 cm : **44,90 €**
210/424 - Passoire Rösle Rouge : Ø. 24 cm : **49,90 €**
210/429 - Passoire Rösle Noire : Ø. 20 cm : **44,90 €**
210/423 - Passoire Rösle Noire : Ø. 24 cm : **49,90 €**
210/431 - Passoire Rösle Verte : Ø. 20 cm : **44,90 €**
210/425 - Passoire Rösle Verte : Ø. 24 cm : **49,90 €**





Gamme Classic

Série de couteaux à rivets de Wüsthof la plus étendue parmi les couteaux professionnels forgés. Dimensions = longueur de la lame

Couteau Chef Easy-cut

Ce couteau avec sa lame perforée sur toute sa longueur, associée à une arête horizontale positionnée au-dessus de ces 8 aérations, est optimisée pour la découpe des mets délicats, fruits e légumes… soit en morceaux, en tranches ou en julienne, les aliments se détachent en douceur et naturellement de la lame. Dans le même temps, le fil de la lame très mince garantit un tranchant exceptionnel.

602/201 Couteau Chef Easy-cut (Gamme Classic, 20 cm) **131,90€**



Couteau d´office

Petit couteau polyvalent à lame mince et semi-pointue et fil lisse. Pour couper les oignons et les fines herbes. Utile aussi pour la préparation des légumes.

602/272 Office (9 cm) **47,90€**



Couteau à légumes

Sa lame lisse recourbée à pointe solide est très pratique pour éplucher les fruits et légumes car elle épouse leur forme arrondie.

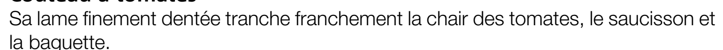
602/232 Couteau à légumes (7 cm) **47,90€**

Aiguiseur 3 fonctions Ikon

Très efficace et ergonomique avec sa poignée, vous utilisez la meule en diamant pour retrouver le fil des couteaux même très abîmés et la meule en céramique pour l'affûtage quotidien (ou le polissage après passage dans la meule diamant) et la barre de tungstène pour aiguiser les ciseaux.

602/310 Aiguiseur 3 fonctions (2 meules céramique et diamant, 1 barre tungstène) **49,90€**

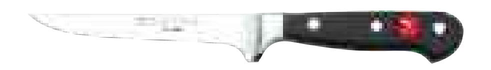




Couteau à tomates

Sa lame finement dentée tranche franchement la chair des tomates, le saucisson et la baguette.

602/226 A tomates(14 cm) **61,90€**



Couteau à désosser

Idéal pour désosser et écorcher viandes et volailles. Permet d´enlever facilement les tendons et la graisse.

602/229 A désosser (14 cm) **69,50€**



Couteau à découper la viande

Le couteau à trancher par excellence. Rôtis, viandes, jambons - crus ou cuits - toujours tranchés à la bonne épaisseur.

602/227 A découper la viande (20 cm) **83,90€**



Couteau multi usages Kitchen Surfer

Génération Y, nouvelles générations de cuisiniers en herbe ou amateurs, laissez-vous séduire par ce couteau à usage polyvalent qui s'adapte parfaitement aux usages du quotidien : trancher, hacher, peler… Grâce à sa lame dentelée et légèrement courbée en forme de vague, le Kitchen Surfer vous permet d'être à l'aise sur tous les terrains : tomates, pain, viandes, légumes et même pizzas. Sa lame garantit une découpe nette et sans bavures.

602/314 Couteau multi usages Kitchen Surfer (Gamme Classic, 16 cm) **59,90€**



Couteau de chef 16 cm

Couteau parfaitement équilibré pour hacher et couper la viande, le poisson, les fruits et légumes. Le couteau à tout faire de la cuisine.

602/268 Chef éminceur (16 cm) **80,90€**



Couteau de chef 20 cm

Couteau parfaitement équilibré pour hacher et couper la viande, les volailles, le poisson, les fruits et légumes. Le couteau à tout faire de la cuisine.

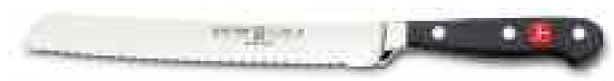
602/228 Chef éminceur (20 cm) **101,90€**



Couteau japonnais

Conçu pour les découpes minutieuses des viandes, poissons légumes. Les alvéoles évitent aux aliments d'adhérer à la lame.

602/255 Japonnais (17 cm) **97,90€**



Couteau à pain

La denture de la lame arrive à bout de toutes les croûtes : pain dur ou mou, rôti croustillant et même la couenne de porc.

602/230 Couteau à pain (20 cm) **89,90€**

Gamme Grand Prix II

602/205 Office (9 cm) **47,90€**

602/204 A tomates(14 cm) **63,50€**

602/207 A désosser (14 cm) **69,50€**

602/206 A découper la viande (20 cm) **83,90€**

602/269 Chef (16 cm) **80,90€**

602/242 Japonnais (17 cm) **97,90€**



GARANTIE À VIE

Wüsthof offre un éventail complet de couteaux adaptés à chaque besoin. Les lames monoblocs, forgées et trempées ont une dureté de 58° Rockwell. Le double affûtage garantit un tranchant extrême. Chaque couteau est **contrôlé 5 fois** lors de sa fabrication. **Fabrication allemande**

Gamme Ikon classic noire

602/290 Office (9cm) **61,50€**

602/291 A tomates(14cm) **77,50€**

602/297 A désosser (14cm) **86,50€**

602/293 A découper la viande (20cm) **98,90€**

602/295 Chef (16cm) **98,50€**



602/292 Japonnais alvéolé (17 cm) **117,50€**



Les fusils à affûter Wüsthof

Facile à utiliser, vous aiguisez les deux cotés de la lame en alternance en conservant un angle de 20°. Au bout de 6-8 fois, le couteau retrouve son tranchant initial. Fabrication allemande

Utilisez un fusil en acier pour un affûtage quotidien ou hebdomadaire

602/213 Fusil en acier (26 cm) **38,50€**

Lorsque les couteaux sont émoussés, abimés et ont perdu leur tranchant utilisez le fusil recouvert de fines particules de diamant afin de réaligner la lame : à utiliser mensuellement.

602/239 Fusil diamant (26 cm) **57,90€**

Couteau en céramique Kyocéra

Découvrez une autre façon de trancher avec les couteaux en céramique Kyocéra léger et très tranchant.
Kyocéra est un fabricant japonais de céramique à haute performance dans les domaines de l'aéronautique et possède une expérience des couteaux céramique depuis 1984, date à laquelle nous avons entamé notre collaboration. Le succès ne se dément pas et nous n'avons, jusqu'alors pas trouvé de céramique possédant les mêmes qualités exceptionnelles de tranchant et de résistance. D'un excellent rapport qualité, la céramique (essentiellement du zyrconium) garantit un tranchant exceptionnel, une parfaite résistance (30% plus dur que le métal), la souplesse de la lame, la durabilité du tranchant. Les couteaux pénètrent facilement les aliments même les plus délicats. Ils ne se rouillent pas, ne s'imprègnent pas des odeurs et n'oxyde pas les aliments. Idéal pur trancher, émincer, moudre en utilisant les ustensiles réalisés en céramique Kyocéra : moulin, mandoline, éplucheur.

563/205 Couteau céramique blanche manche noir (8 cm) **29,90€**
563/203 Couteau céramique blanche manche noir (11 cm) **41,90€**
563/204 Couteau céramique blanche manche noir (14 cm) **69,90€**
563/201 Couteau de chef céramique blanche manche noir (16 cm) **88,90€**

563/202 Couteau céramique blanche manche blanc (8 cm) **29,90€**
563/223 Couteau céramique blanche manche blanc (11 cm) **41,90€**
563/224 Couteau de chef céramique blanch manche blanc (14 cm) **69,90€**
563/216 Couteau céramique blanche manche vert (8 cm) **29,90€**
563/217 Couteau céramique blanche manche vert (11 cm) **41,90€**
563/218 Couteau de chef céramique blanch manche vert (14 cm) **69,90€**
563/219 Couteau céramique blanche manche rouge (8 cm) **29,90€**
563/220 Couteau céramique blanche manche rouge (11 cm) **41,90€**
563/221 Couteau de chef céramique blanch manche rouge (14 cm) **69,90€**

La céramique noire est encore plus résistante aux chocs (+20%) et son tranchant est toujours exceptionnel.
563/208 Couteau céramique noire manche noir (8 cm) **45,50€**
563/209 Couteau céramique noire manche noir (11 cm) **59,90€**
563/210 Couteau céramique noire manche noir (14 cm) **95,90€**
563/211 Couteau céramique noire manche noir (16 cm) **109,90€**

Accessoires de découpe

Dotés de lames en céramique, ces accessoires vous offrent une découpe nette et aisée, en conservent un tranchant quasiment inaltérable.

A 563/212 Mandoline coupe tranche noire (lame céramique blanche, 4 réglages 0,5, 1,3, 2 et 3 mm,, poussoir) **25,90€**
B 563/213 Mandoline à julienne rouge (lame céramique blanche, julienne de 0,8 mm, poussoir) **25,90€**
C 563/206 Rasoir économe vert (lame céramique blanche) **10,90€**
D 563/214 Econome vertical vert (lame céramique blanche) **11,90€**

C

D


A


B



Moulin universel réglable céramique

La céramique de haute résistance permet de moudre le café, le sel humide, le sel de mer, les grains de poivre, les baies, les graines (de lin etc..) et les épices. La molette intégrée permet de choisir plusieurs type de mouture (fine à la plus grossière). Idéal pour petites quantités. Entièrement démontable, pot en verre, passe au lave vaisselle.
563/222 Moulin universel réglable céramique **24,90**



Moulin universel manivelle

Il bénéficie du mécanisme universel en céramique extrêmement résistant de kyocéra. Sa grande capacité et sa manivelle permettent de moudre tous type de graines (de lin…), idéal pour préparer les mueslis, les farines bio, le café moulu. Mouture réglable, démontable. Un couvercle hermétique adaptable sur le pot en verre livré pour conserver la mouture réalisée.

563/215 Moulin universel à manivelle **69,90€**

Disque relais induction

Le disque relais permet d'adapter au mieux tous vos ustensiles en cuivre, en céramique, en inox non compatible (vérifier avec un aimant) à la cuisson par induction. Fabrication française

198/294 Disque relais pour l'induction (Ø 22 cm) **42,90€**

Aiguiseur

Une meule en tungstène pour la remise à neuf de vos couteaux, et une meule en céramique pour le polissage de la lame ou l'entretien quotidien de couteaux peu abîmés. (tungstène et céramique, 21 cm)

602/215 Aiguiseur 2 fonctions **21,90€**



Affûteuse électrique

Pour réaliser les 2 opérations : remise à neuf et affûtage cet outil de professionnel est à votre service. D'utilisation extrêmement simple il réaffûte et entretient les lames qu'elles soient lisses ou crantées. Inutile d'avoir « un coup de main » les 2 faces de la lame sont affûtées après 2 ou 3 passages successifs entre les 4 meules en céramique diamantée. Il convient à toutes sortes de couteaux (office, poche, boucher, cranté..)

250/226 Affûteuse électrique (15,5, 14,5 , H 9,5 cm, meules céramique diamantée) **220,40€**





Planches à découper

599393 Trois planches à découper semi-souples, en couleur rouge, vert et bleu, 1 couleur pour chaque type d'aliment. Rangement facile (24 x 34 x 0,6 cm, Passent au lave-vaisselle) **19,90€**



Couteau Evercut

Révolutionnaire, c'est la meilleure lame du monde. Elle associe une résistance et une flexibilité à toute épreuve. Elle ne s'aiguise pas. La durée de vie et la qualité de coupe est 3 fois supérieure aux meilleures lames en céramique et 300 fois supérieure aux meilleures lames en acier haut de gamme. Polyvalent, ce couteau ergonomique au tranchant exceptionnel permet de tout découper : les fruits et légumes les plus durs mais aussi rôtis, poulets, filets de poissons. La lame n'est absolument pas fragile et est garantie à vie. Fruit de nombreux brevets (fusion par laser des carbures de titane avec l'acier), Tarreirias-Bonjean s'engage à remettre la lame en état lorsqu'elle a subi des dommages. Compatible avec le lave-vaisselle.

376/412 Couteau Chef lame Evercut (20cm) **149€**
376/464 Couteau Office lame Evercut (10 cm) **79€**

Protège doigts

Ce petit bouclier métallique protège l'extrémité des doigts pendant les travaux d'émincage et de découpe.

250/206 Protège doigts métallique **14,30€**





Planche à découper bambou et silicone avec rigole

Découvrez la nouvelle gamme des planches à découper en bambou et silicone avec rigole. En cœur de bambou très résistantes, elles sont naturellement bactéricides et écologiques (Ecologique : le bambou est un végétal renouvelable à pousse rapide).
Garantie 5 ans, lave-vaisselle non conseillé.

210216 Planche bambou/silicone rouge avec rigole PM (20 x 26,5 cm) **15,90€**
210218 Planche bambou/silicone rouge avec rigole MM (25 x 35,5 cm) **22,90€**
210219 Planche bambou/silicone rouge avec rigole GM (30 x 40 cm) **29,90€**
210225 Planche bambou/silicone verte avec rigole PM (20 x 26,5 cm) **15,90€**
210227 Planche bambou/silicone verte avec rigole MM (25 x 35,5 cm) **22,90€**
210229 Planche bambou/silicone verte avec rigole GM (30 x 40 cm) **29,90€**

CRISTEL






Les avantages de l'Amovible par Cristel

Rendement thermique exceptionnel : fond thermo-diffuseur, inox de première qualité 18/10 massif, chauffe rapide et uniforme.
Gain de place : les éléments s'emboîtent totalement et ne prennent pas de place d'un simple geste la poignée se retire et se place. Les éléments s'emboîtent et se placent facilement dans le lave vaisselle.
Multi cuisson : convient à tous les modes de cuissons y compris au four, avec ou sans couvercle, la casserole devient faitout, la sauteuse plat de service, la poêle plat à four.
Design en cuisine : Esthétisme et pureté des ligne sont le maître de mot des ustensiles Cristel qui passent de la cuisine à la table.
Caractéristiques techniques : Tous feux y compris induction - Fond thermo-diffuseur - Acier inox 18/10 garanti à vie



Les casseroles Ligne Classic

Répartition uniforme de la chaleur
Permet une cuisson sans eau ni graisse
Bord verseur large et efficace
441/203 de 14 cm **64,90€**
441/204 de 16 cm **74,90€**
441/205 de 18 cm **89,90€**
441/206 de 20 cm **104,90€**
441/357 Prix spécial 3 casseroles (16, 18 ,20 cm) + poignée zénith
229,90€ au lieu de 309,60€



Les casseroles Ligne « L »

Elégance et modernité de l'acier brossé
Fond enveloppant augmentant la diffusion de la chaleur
Répartition uniforme de la chaleur
Permet une cuisson sans eau ni graisse
Bord verseur large et efficace
441/366 de 16 cm **89,90€**
441/367 de 18 cm **108,90€**
441/368 de 20 cm **129,90€**
441/573 Prix spécial 3 casseroles (16, 18 ,20 cm) + poignée zénith
279,90€ au lieu de 368,60€




Les casseroles Ligne Multiply

Tri laminé inox/aluminium/inox, la température se répartit sur toute la surface du produit, idéal pour mijoter
Rendement thermique exceptionnel semblable au cuivre
Répartition uniforme de la chaleur jusqu'au bord de la casserole
Permet une cuisson sans eau ni graisse
Bord verseur large et efficace
441/428 de 16 cm **114,90€**
441/429 de 18 cm **134,90€**
441/430 de 20 cm **154,90€**
441/574 Prix spécial 3 casseroles (16, 18 ,20 cm) + poignée zénith
329,90€ au lieu de 444,60€

Couvercles en verre

441/261 de 14 cm **23,20€**
441/262 de 16 cm **25,20€**
441/263 de 18 cm **27,30€**
441/264 de 20 cm **29,40€**
441/266 de 24 cm **33,50€**
441/267 de 26 cm **35,50€**
441/271 de 28 cm **37,90€**



Accessoires

441/456 Élément cuit-vapeur s'adapte sur les casseroles de 16, 18 et 20 cm **79,90€**
441/240 Élément bain-marie s'adapte sur les casseroles de 20 cm **74,90€**

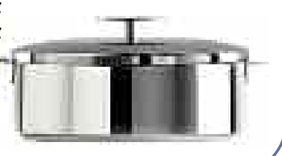



Les sauteuses avec revetement

Sauteuses anti-adhérentes sans poignée, deviennent plats de service
441/282 Sauteuse de 24 cm anti-adhérente (sans couvercle) **144,90€**
441/283 Sauteuse de 26 cm anti-adhérente (sans couvercle) **164,90€**

Sauteuses tout inox

Sauteuses tout inox sans poignée, deviennent plats de service
441/209 Sauteuse Multiply de 24 cm inox (sans couvercle) **164,90€**
441/210 Sauteuse Multiply de 26 cm inox (sans couvercle) **184,90€**



Poêle et sauteuses en inox Multiply

Rendement thermique exceptionnel et répartition uniforme de la chaleur, possibilité de cuire sans eau ni graisse dès que la poêle atteint la température optimum (test de la goutte d'eau).
Type de cuisson : idéal pour griller ou rôtir les viandes et les légumes.

441/470 Poêle inox (sans poignée) de 20 cm **124,90€**
441/212 Poêle inox (sans poignée) de 24 cm **144,90€**
441/213 Poêle inox (sans poignée) de 28 cm **164,90€**

Inox

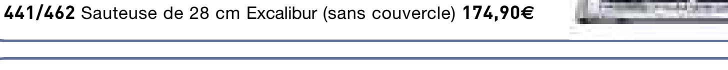


441/209 Sauteuse Multiply de 24 cm inox (sans couvercle) **164,90€**
441/210 Sauteuse Multiply de 26 cm inox (sans couvercle) **184,90€**

Poêle et sauteuses à revêtement anti-adhérent Excalibur

fabriqué sans PTFOA, excellente résistance.
Type de cuisson : conseillée pour les poissons, les œufs, crêpes.. avec ou sans graisses.

441/279 Poêle anti-adhérente Excalibur Ø 20 cm **114,90€**
441/280 Poêle anti-adhérente Excalibur Ø 24 cm **134,90€**
441/433 Poêle anti-adhérente Excalibur Ø 26 cm **144,90€**
441/281 Poêle anti-adhérente Excalibur Ø 28 cm **154,90€**
441/235 Poêle ovale anti-adhérente Excalibur L 35 cm **179,90€**
441/463 Sauteuse de 22 cm Excalibur (sans couvercle) **124,90€**
441/282 Sauteuse de 24 cm Excalibur (sans couvercle) **144,90€**
441/283 Sauteuse de 26 cm Excalibur (sans couvercle) **164,90€**
441/462 Sauteuse de 28 cm Excalibur (sans couvercle) **174,90€**





Poêle revêtement anti-adhérent base céramique

sans PTFOA sans PTFE, la très bonne transmission de la chaleur de Ceramin permet de réduire le niveau de cuisson et d'énergie.
Type de cuisson : parfaites pour cuire et saisir.

441/533 Poêle anti-adhérente Céram'in Ø 20 cm **164,90€**
441/534 Poêle anti-adhérente Céram'in Ø 24 cm **184,20€**
441/535 Poêle anti-adhérente Céram'in Ø 28 cm **204,90€**







Poignée amovible

441/305 « Zénith » inox **39,90€**
441/546 « Zénith » façon bois, coloris rouille **39,90€**

Poignée amovible « Agathe » de couleur

441/322 Agathe Noir **26,90€**
441/334 Agathe Blanche **26,90€**
441/325 Agathe Jaune **26,90€**
441/492 Agathe Bleu ciel (soft touch) **33,50€**
441/491 Agathe Vert clair (soft touch) **33,50€**





Anse amovible

441/388 Noire **18,40€**
441/389 Blanche **18,40€**
441/391 Bleu **18,40€**
441/494 Vert clair (soft touch) **21,60€**
441/493 Bleu ciel (soft touch) **21,60€**
441/426 « Zénith » Inox **29,40€**
441/545 Rouille **29,40€**



Cocotte en fonte Staub

Une cocotte Staub, une pièce de viande, quelques carottes, un peu d'ail, des herbes parfumées… Mettez le couvercle, cuisson à feu doux, votre cocotte cuisine toute seule. Les picots du couvercle permettent la formation de gouttelettes de condensation qui retombent en pluie sur votre plat, assurant ainsi le moelleux de vos recettes. Cocotte en fonte fond vitro-céramique tous feux (y compris l'induction).

Fabrication française **Offre valable du 2/11/12 au 31/12/12**

442/237 Cocotte fonte émaillée noire Ronde 20 cm **106€ au lieu de 119€**

442/235 Cocotte fonte émaillée noire Ronde 24 cm **142€ au lieu de 159€**

442/232 Cocotte fonte émaillée noire Ovale 31 cm **183€ au lieu de 209€**

442/233 Cocotte fonte émaillée noire Ovale 33 cm **216€ au lieu de 245€**

442/238 Cocotte fonte émaillée noire Ovale 37 cm **242€ au lieu de 275€**

442/283 Cocotte émaillée orange "Citrouille" (Ø 24 cm, 3,4 L) **169€ au lieu de 195€**



Grils en fonte Staub

Les grils en fonte Staub de fabrication française sont plébiscités par les grands chefs. La fonte apporte une qualité de grillade sans comparaison. Elle restitue une chaleur vive et saisit instantanément l'aliment pour lui conserver tous ses sucs gustatifs inutile d'ajouter de la matière grasse. La fonte Staub est constituée de rugosités invisibles qui sont autant de pics chauffés à blanc. Vous grillez viandes, poissons ou légumes. Le manche est rabattable pour un gain de place. Fabrication française Promotion du 2/11/10 au 31/12/10

442/281 Gril rectangulaire en fonte tous feux y compris induction (34 x 21 cm pour 4 à 6 couverts) **72,50€**

442/280 Gril carré en fonte tous feux y comprix induction (24 X24 cm pour 2 à 4 couverts) **61,50€**





Cocotte ronde avec panier vapeur

Nouveau, cette cocotte en fonte émaillée vous permettra de mijoter vos plats classiques et en même temps de cuire à la vapeur vos légumes ou autres aliments délicats pour une cuisine saine. Les arômes et les saveurs sont restitués dans toute leur intensité et les vertues nutritionnelles préservées. Quel que soit le menu que vous concoctez avec La cocotte Staub, vous avez l'assurance de vous régaler en prenant soin de vous !

442202 Cocotte ronde avec panier vapeur (couleur Bleu intense, 26 cm, 5,2L, panier en acier inoxydable, joint en silicone) Tous feux y compris induction, jusqu'à 200° **215,00€**





Cocotte en fonte Doufeu Le Creuset

Doufeu

Vive la cuisine facile avec la cocotte Doufeu et son arrosage naturel. Un mode de cuisson à la fois traditionnel et moderne puisqu'il est inutile de rester à coté de votre cocotte, en effet ce concept de cuisson exceptionnel a été inventé par Le Creuset en 1932. Placez eau froide ou glaçons sur son couvercle très profond à réserve d'eau afin d'augmenter la condensation intérieure. Celle-ci s'accumule sur les picots sous le couvercle pour se transformer en gouttelettes d'eau et assurer l'hydratation permanente de la préparation qui sera savoureuse et moelleuse : plus de risque de fond qui attache ni de plats desséchés. Fabrication française

107/214 Cocotte en fonte Doufeu Le Creuset (Ovale, Ø 30, H 16 cm, 5, 7 L, 6 personnes, émaillage rouge, tous feux y compris induction, four, lave-vaisselle) **249€**

Gamme Cook Way amovible de Cristel

La cuisine au quotidien: rapidité de cuisson et anti-adhérence Cristel innove en créant Cook Way AMOVIBLE : une gamme de poêles et faitouts en fonte d'aluminium à revêtement anti-adhérent avec manche amovible. De forte épaisseur la fonte d'aluminium est un excellent conducteur, elle répartit uniformément et très rapidement la chaleur, le revêtement au Quantanium est extrêmement résistant à la température et à l'abrasion. La gamme offre les atouts d'une cuisson rapide avec peu ou pas de matière grasse, d'un rangement optimisé (poignée amovible), elle passe au four et au lave-vaisselle. Tous feux y compris induction.

441/515 Poêle CookWay (Ø 20cm) **44,90€**
441/516 Poêle CookWay (Ø 24cm) **54,90€**
441/517 Poêle Cook way (Ø 28 cm) **64,90€**
441/520 Faitout sans couvercle (Ø 24, H 11 cm) **71,90€**
441/518 Sauteuse et couvercle en verre (Ø 24 cm) **87,90€**
441/519 Sauteuse et couvercle en verre (Ø 28 cm) **97,90€**
441/522 Couvercle en verre Cook Way (24 cm) **25,50€**
441/544 Poignée amovible ergonomique noire Cook Way **19,90€**
441/540 Poignée amovible ergonomique verte Cook Way **24,90€**
441/541 Poignée amovible ergonomique jaune Cook Way **24,90€**
441/526 Anses en silicone Cook Way (les 2) **12,90€**
441/529 Crêpière Cook way (Ø 24 cm manche fixe) **56,50€**





Plancha Cristel Inox

Pratique et d'un grand format cette plancha en inox de grande qualtité permet de cuire avec peu ou pas de graisse en saisissant vos aliments. Tous feux y compris induction , son large diamètre permet de cuire légumes poisons, viandes en grande quantité.

441/583 Plancha Inox et poignée (Ø 34 cm) **119,90€**

de BUYER
DEPUIS 1830

Unique : la seule vraie gamme en cuivre compatible avec l'induction
Le cuivre pour une cuisson exceptionnelle. L'inox à l'intérieur pour un entretien facile.
90% Cuivre 10% inox.
La gamme Prima Matera de de Buyer, c'est l'élégance en cuisine et sur la table

Pourquoi cuisiner avec le cuivre :
Les grands chefs préfèrent les casseroles en cuivre car c'est le meilleur conducteur de chaleur pour une cuisson savoureuse. Il assure une diffusion rapide, uniforme sur le fond mais aussi sur les parois des ustensiles créant un véritable circuit de chauffe. Idéal pour les cuissons délicates, pour les sauces et généralement pour la cuisine de réduction.

Caractéristiques techniques de la gamme professionnelle Prima Matera : fond spécial INDUCTION en inox ferro-magnétique adapté aussi à toutes les sources de chaleur, épaisseur de 2 mm, finition poli brillant, bord verseur anti-gouttes, queue et anses ergonomiques rivetées en fonte d'inox. (tous feux y compris induction) Fabrication française.

626/239 Casserole en Cuivre Prima matera Ø 14 cm **204,90€**
626/240 Casserole en Cuivre Prima matera Ø 16 cm **255,90€**
626/241 Casserole en Cuivre Prima matera Ø 18 cm **309,90€**
626/242 Casserole en Cuivre Prima matera Ø 20 cm **358,90€**
626/243 Sauteuse bombée en Cuivre Prima matera Ø 20 cm (sans couvercle) **278,90€**
626/244 Poêle en Cuivre Prima matera Ø 24 cm **284,90€**
626/245 Poêle en Cuivre Prima matera Ø 28 cm **317,90€**
626/246 Sautoir en Cuivre Prima matera Ø 24 cm (2 anses et couvercle inox) **409,90€**
626/247 Faitout en Cuivre Prima matera Ø 28 cm (2 anses et couvercle inox) **621,90€**
626/250 Couvercle inox Ø 14 cm **23,90€**
626/251 Couvercle inox Ø 16 cm **26,60€**
626/252 Couvercle inox Ø 18 cm **27,60€**
626/253 Couvercle inox Ø 20 cm **29,30€**
626/248 Pâte entretien pour cuivre (avec une éponge douce sous l'eau chaude) **16,20€**



Offre spéciale La Carpe

le livre de recettes "Mes Verrines" offert (valeur 12,90€) pour l'achat du coffret Bamix

210/467 Coffret Black Box Bamix (Swissline M200 Noir complet + SlyceSy noir) 299,90€

Offre valable du 02/11/12 au 31/12/12 dans la limite des stocks disponibles

bamix®
of Switzerland

mixe, broie et plus encore...
Utilisé par les chefs, il est aussi performant que maniable, nous le commercialisons depuis 20 ans, nos clients le plébiscitent. Bamix ne peut être comparé à aucun autre pied plongeant et s'utilise au quotidien et pour la grande cuisine. Garantie à vie.









Bamix M140 Mono

(4 disques, support mural, gobelet 600 ml, 10 à 12 000 tr/mn, 140 W, L 32 cm) ne s'adapte pas au SlyceSy.
210/397 blanc **159,90€**

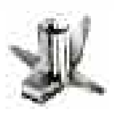
Bamix M160 Deluxe

(4 disques, moulin universel 100ml, support sur pied, 12 à 14 000 tr/min, 160 W, L 32 cm) s'adapte sur le SlyceSy.
210/439 noir **189,90€**
210/398 argent **189,90€**

Bamix M200 Swissline

(4 disques, grand moulin universel 200 ml, support sur pied, 16 à 18 000 tr/mn,
cordon à spirale, gobelet 900 ml, 32 cm, 200 W, L 32 cm) s'adapte sur le SlyceSy.
210/408 argent **229,90€**
210/410 rouge **229,90€**
210/459 noir **229,90€**

Polyvalent : les Bamix sont livrés en série avec ces 4 couteaux



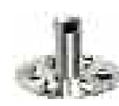
Le couteau étoile : potage, tapenade, guacamole, glaçons pilées, sorbets, compotes, smoothies.



Le couteau hachoir : tartares de viande ou de poissons, légumes filandreux, mousse de poissons cuits.



Le fouet : blancs en neige, crème chantilly, crème diététique allégées, frappés, tiramisu, émulsion, mousse de fruits, sabayons, milk shake.



Le disque mélangeur : purée de légumes, mayonnaises ou la sauce salade, pâtes à crêpe et à base d'œufs, sauces allégées





SlyceSy

est un accessoire permettant de râper et d'émincer, il s'adapte sur les M160 et M200. (Bol (Ø 14 cm, h 19,5 cm) avec goulotte, 3 râpes julienne (très fine, moyenne et épaisse) et 2 disques éminceur (fin et épais) et couteau hachoir viande et légumes).
210/399 Bol SlyceSy **119,90€**

Livre de recettes spécial bamix

(21x14, 52 pages)
210/456 Livre de recettes Mes basics **12,90€**
210/457 Livre de recettes Mon SliceSy **12,90€**
210/458 Livre de recettes Mes Potages **12,90€**
210/469 Livre de recettes Mes Verrines **12,90€**
210/468 Livre de recettes Mes Menus Bébé **12,90€**











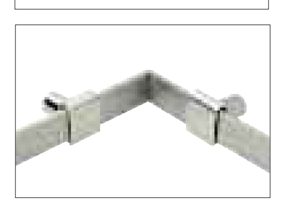


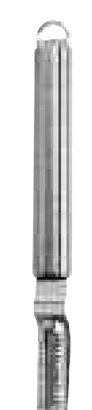
Les barres Panoply de Cristel

En inox de forte épaisseur, les tringles Panoply de Cristel permettent un positionnement facile et sur mesure des fixations de la tringle. Vous les placez où vous le souhaitez ce qui vous évite de percer un carreau de faïence par exemple. En outre, le système de fixation entre 2 barres rend le raccord invisible (grâce au cache inox fourni avec les fixations) (A). De même, la pose en angle (B) est parfaite et aisée. Fabrication française

441/496 Tringle inox 40cm (fixations incluses) **29,90€**
441/497 Tringle inox 50cm (fixations incluses) **35,90€**
441/498 Tringle inox 60cm (fixations incluses) **39,90€**
441/499 Tringle inox 80cm (fixations incluses) **49,90€**
441/500 Tringle inox 100cm (fixations incluses) **59,90€**
441/503 Lot de 2 crochets inox **14,90€**















Outils de Cuisine Cristel à suspendre

Ces outils de cuisine en inox se suspendent sur les barres. Fabrication française

441/435 Zesteur (16 cm) **13,90€**
441/437 Cuillère parisienne (pour former bille de légumes) **13,50€**
441/446 Presse purée (28 cm) **19,90€**
441/440 Eminceur à fromage (24 cm) **18,90€**
441/439 Fouet classique (25 cm) **14,90€**
441/434 Eplucheur économe (20 cm) **12,90€**
441/438 Vide pommes (non photographié 22 cm) **13,90€**
441/542 Epluche tomate (Lame crantée 22 cm) **15,90€**
441/442 Spatule en nylon pour revêtement anti-adhésif (33 cm) **16,90€**

Autocuiseur Alto Cristel

Plus qu'un autocuiseur. Alto possède un couvercle qui se fixe d'une seule main par simple pression sur le bouton. La base de l'autocuiseur ne possède aucune encoche et vous pouvez l'utliser comme faitout en y mettant un couvercle Cristel traditionnel en verre ou en inox.
(Tous feux y compris induction, inox brossé 18/10, fond thermo-diffuseur et accumulateur, rendement thermique exceptionnel, livret de 30 recettes et guide de cuisson)

441/530 Autocuiseur Alto (3L, Ø 20 cm, panier inox) **172€**
441/531 Autocuiseur Alto (6L, Ø 24 cm, panier inox) **219€**
441/532 Autocuiseur Alto (9 L, Ø 24 cm, panier inox) **2234€**







Cuiseur Vapeur

Une cuisson à la vapeur douce qui conservent nutriments et vitamines. La cuissson se fait dans des paniers inox de grandes capacités inaltérables faciles à entretenir. Vous programmez le temps et vous laissez cuire.

A 292/375 (Maxi volume avec les 2 paniers inox satiné 2x 5,5 l, dont 1 avec fond amovible, Couvercle acrylique, Poignées Inox et silicone, Minuteur mécanique, fonction maintien au chaud, Bol inox multifonction pour riz sauces, Livre de 50 recettes, 1700 W, H 29.5 x L 39 x 26.1 cm. Garantie 3 ans) **199€**







Cuiseur Multifonction

Avec le même appareil pouvez réaliser votre repas de l'entrée au dessert et même réchauffer vos aliments sans les dessécher. Vous vous laissez guider grâce à ses 4 fonctions pré-programmées : Vapeur à 100° pour les viandes, légumes et riz, desserts, , vapeur à 80° pour les poissons à la chair délicate, vapeur à 60° pour le réchauffage et Vapeur à 40° pour les yaourts.

B 292/370 Cuiseur Vapeur Multi fonction (2 paniers inox satinés : 2x 5,5 l, dont 1 avec fond amovible, Couvercle verre, Poignées Joncs Inox, Minuteur digital avec arrêt automatique , fonction maintien au chaud, Bol inox multifonction pour riz et sauces, Livre de 50 recettes, 1900 W, H 29.5 x L 39 x 26.1 cm. Garantie 3 ans) **249€**









Chauffe plat

Des plats toujours chauds même pour de longs repas. Chauffe en 5 mn et emmagasine la chaleur et la resitue pendant 1h une fois débranché, il fonctionne en continu si vous le laissez branché.

260/297 Chauffe plat électrique (L 46,5x25,5x6 cm, dim surface de chauffe 39,5x20 cm 1100 W, température max 100°, poignée et pieds isolants, protection contre la surchauffe) **64,90€**





Plan de cuisson Multifonction

En inox, puissant et peu encombrant il permet une cuisson sans graisse (plaques avec revêtement antidhérent) et offre 2 modes d'utilisations : Position Ouverte : barbecue, plancha Position Fermée : grillades, paninis, croque-monsieur. Idéal à l'extérieur ou à l'intérieur.

619/205 Plan de cuisson Multifonction GM Cuisinart (1500 W, 2 plaques réversibles (28x32 cm) rainurées et lisses, thermostat 6 positions) **149,50€**

619/217 Plan de cuisson Junior Cuisinart (1200 W, format réduit avec 2 plaques amovibles (28X18 cm) uniquement rainurées donc pas de cuisson à la plancha), thermostat 3 positions) **79€**



Four-rôtissoire Roller Grill

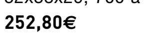
La technologie quartz infra-rouge est exclusive. Elle permet de cuire les aliments comme la braise au cœur de ces derniers. Vous cuisinez, dorez, rôtissez sans fumée. Plébiscités par les professionnels, ces fours ne nécessitent pas de préchauffage, d'où un gain de temps et d'énergie. L'entretien est aisé grâce aux parois intérieures en émail autonettoyantes. Grill indépendant, sole relevable, minuterie, thermostat 0 à 250°, broche, lèche-frites, grille). Fabrication française

208/216 Four Roller Grill 34 litres chaleur tournante inox et laiton (LxHxP int : int 40,5x30x28 ; ext : 55x47x34 cm, 700 à 1500 W). Ce modèle à chaleur tournante augmente les performances de cuisson du quartz, un exemple 45 mn pour cuire un poulet de 1,2KG et donne la possibilité de cuire plusieurs mets sans transmission des saveurs. **442,90€**

208/204 Four Roller Grill 34 litres inox (LxHxP int : int 40,5x30x28 ext : 57x38x34 cm, 700 à 1500 W) **331,70€**

208/200 Four Roller Grill 26 litres laqué Blanc (LxHxP int : 36x22x30 ; ext : 52x38x29, 700 à 1100 W) **227,30€**

208/202 Four Roller Grill 26 litres inox (LxHxP int : 36x22x30 ; ext : 52x38x29, 700 à 1100 W) **252,80€**



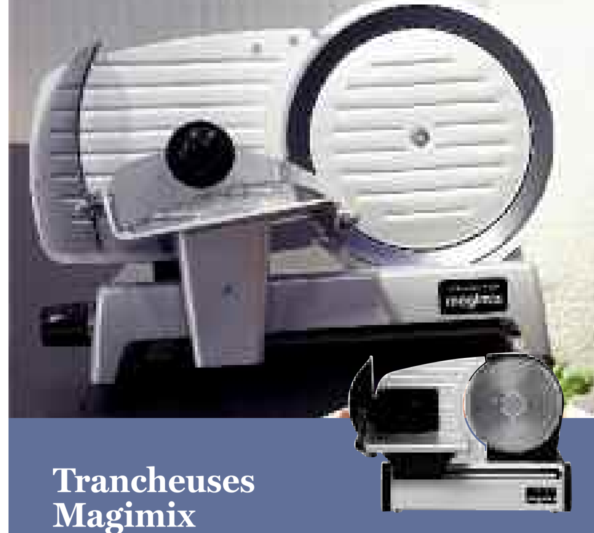


Friteuse électrique Magimix

Ses atouts : Zone froide (huile saine plus longtemps, permet de frire successivement poissons, frites et pâtisseries dans la même huile). Résistance triple boucle amovibles (température homogène), filtre anti-graisse, anti-odeur, entièrement démontable, couvercle avec filtre permanent et hublot (pouvant passer au lave vaisselle). Elle est équipée d'un thermostat à sonde, d'une sécurité thermique et d'un minuteur. garantie 3 ans pièces, 2 ans main d'œuvre Fabrication française

292/275 Friteuse Pro 350F 3 litres avec minuterie (H 25,5 x L24,5 x P 37,5 cm, 1,1 kg de frites) 2 400 W **159,90€**

292/278 Friteuse Pro 500F 4 litres avec minuterie (H 28,5 x L24,5 x P 37,5 cm, 1,5 kg de frites) 2 800 W **199€**



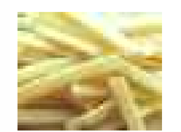
Trancheuses Magimix

La trancheuse T190 est idéale pour le pain et la petite charcuterie. La trancheuse professionnelle T250 est parfaite pour tout trancher y compris des jambons entiers, des fromages à pâtes molles, préparer des carpaccios, grâce à son moteur asynchrone et sa lame affutée spéciale charcutier. (garantie 3 ans pièces, 2 ans main d'œuvre) Fabrication française

A 292/211 Trancheuse électrique T190 (lame inclinée à 10°, Ø 19 cm (L 35 x P 22 x H 25 cm, 120 watts - 120 tours/minute) **199,90€**

B 292/324 Trancheuse électrique pro T250 (lame inclinée à 20° Ø 25 cm pour jambon entier, L 47 x P 36 x H 34 cm, 120 Watts, moteur asynchrone - 260 tours/minute + 1 affuteur de lame) **469,90€**





Coupe-frites

Outil indispensable pour qui adore réaliser des frites calibrées avec facilité pour un croustillant parfait, les lames en inox sont d'un tranchant unique et les charnières très résistantes.

572/230 Coupe-frites inox 2 grilles 8 et 10 mm **36,50€**



Cuit-riz/cuit vapeur Cuisinart

Re-découvrez le riz parfaitement cuit et d'innombrables recettes exotiques à base de riz composé, le risotto crémeux et le goût et les richesses nutritionnelles du blé, du quinoa et de tout type de céréales. Muni d'un panier inox amovible vous cuisez simultanément d'autres aliments (légumes, viandes, poissons) à la vapeur. Vous pouvez aussi mijoter ou réaliser des soupes dans la cuve antiadhérente. Fonction maintien au chaud. 1 spatule à riz et 1 verre doseur.

619/202 Cuit-riz/cuit vapeur Cuisinart PM (520 g de riz, cuve anti-adhérente 0,8 litres, 500 W, 20x23x22 cm) **69,40€**

619/219 Cuit-riz/cuit vapeur Cuisinart GM (1 kg de riz, cuve anti-adhérente, capacité 800g, 700 W, 23x26x25 cm) **89,00€**



Mini Four 9 Litres

Un four idéal pour les petits espaces.
Dim intérieur: 34 x 21 x 19 cm, Dim. extérieur: 40 x 31 x 24 cm, 1000W, capacité 9L.
4 résistances, minuterie 60 minutes, 3 programmes de cuisson, Plaque pâtissière, lèche-frites amovible.

260210 Mini Four 9 Litres **49,90€**



Multi-Râpe électrique

Pratique, cette multi-râpe électrique tranche, râpe les légumes et le fromage directement dans un bol sans limite de quantité. Elle est dotée de 3 râpes (fin, moyen, julienne) et une râpe éminceur pour trancher. Légère, elle pèse seulement 1,3 Kg. Très compacte elle ne prend pas de place et peut même se glisser dans un tiroir.

260/254 Multi râpes électrique (H 31, P 24cm) **74,90€**

Hachoir à viande

Le hachoir à viande/râpeur à légumes électrique est équipé de : 3 grilles pour hacher (Ø 2,5 - 4,5 et 8 mm), un remplisseur de saucisses, un poussoir, 3 tambours pour les légumes (éminceur, rapeur fin, julienne), 550 W, H 30 cm

260/203 Hachoir électrique **139,90€**









Gaufrier électrique

Faites vos propres gaufres maison, à déguster natures, sucrées ou même salées pour varier les plaisirs. Plaques en fonte d'aluminium anti-adhérentes pour cuisson de 3 gaufres, thermostat réglable 6 positions, voyants lumineux de contrôle: "rouge" en mode cuisson, "vert" quand la cuisson est terminée.

260209 Gaufrier électrique (1600W, Dim. de chaque gaufre: 15 x 9 cm) **79,90€**



Coupe tranche Kobra® de Buyer

Sa lame en V à micro-dentelures de qualité professionnelle fabriquée à Thiers permet de tout trancher : fruits et légumes mous (tomates, poivrons) et agrumes, idéal pour les carpaccios, saucisson, réglage ultra précis jusqu'à 5 mm.
Fabrication française

626/238 Coupe tranche Kobra
(poussoir de protection, poignée anti-glisse) **48,90€**



Epluche tomate

Sa lame micro-dentelée permet de peler avec facilité et en finesse les tomates. Conseil La Carpe, il est aussi parfait pour les poivrons, les kiwis, les pêches, le gingembre, rhubarbes etc…

143/577 Epluche tomate Zyliss en ABS rouge **10,90€**
441/542 Epluche tomate tout inox Cristel (non photographié) **15,90€**



Hachoir manuel

Astucieux et malin, ce hachoir manuel devient vite indispensable. Il vous permettra à la fois de hacher dans son bol spacieux les petits légumes et les herbes aromatiques, il réalisera des émulsions ou des mélanges. Bol Gradué 1L, triple lame en acier inoxydable, axe de rotation à 3200 tours par minute.

376230 Hachoir manuel Mincer **32,90€**





Alligator

L'Alligator, découpe en cubes oignons et légumes. Appuyez sur la grille section 5 mm et vous débitez vos légumes en fins bâtonnets, idéal pour la cuisine au wok, ou en cubes pour vos préparations telles que macédoines, persillades. Un bac se fixe afin de récupérer aisément les ingrédients découpés. Nouveau, une grille supplémentaire de section 12 mm permet de faire des frites en 2 secondes, des bâtonnets de légumes pour l'apéro...

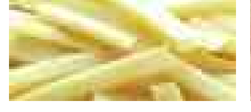
413/523 Alligator découpe oignons, légumes grille 5 mm (Bac récupérateur, support ABS, grille inox 5 mm, L 27, l10, H 3 cm) **32,50€**
413/778 Grille inox 12 mm spéciale frites
(adaptable sur l'Alligator Réf. 413/523) **16,40€**



Mandoline ABS Mastrad

Mandoline en ABS idéale pour râper, émincer, trancher, couper les frites et les chips gaufrées. Un bouton poussoir permet de régler l'épaisseur de coupe. Elle s'adapte directement sur les saladiers. (34 x13 cm)

237/275 Mandoline multi-râpes Mastrad 7 fonctions **29,90€**





Gant Eplucheur

Rugueux, ils permettent de nettoyer les légumes et d'éplucher les légumes nouveaux en enlevant la peau superficielle tout en préservant les vitamines présentes sous cette peau. En fibre de nylon étirable, ils s'adaptent à toutes les mains et sèchent rapidement.

376/308 Paire de gants à nettoyer et éplucher (Taille unique, coloris assortis, suivant arrivage

8,50€ au lieu de 9,90€

Offre valable du 2/11/12 au 31/12/12

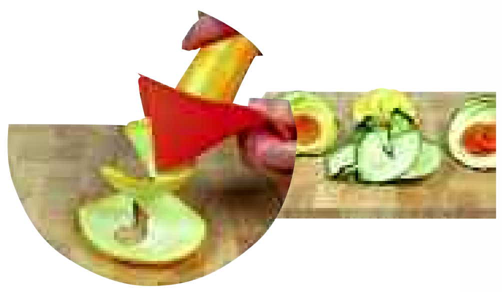




Spirelli

Une nouvelle façon de déguster vos légumes. «Taillez» carottes, courgettes, en d'infinis spaghettis de légumes à l'aide de ce nouvel outil en forme de taille crayon. Vous cuisinerez vos légumes cuits al dente, en accompagnement de vos pâtes, ou bien crus en salade ou à l'apéro (lames japonaises, 2 tailles de julienne, lave vaisselle, protège doigt, inox ABS).

471/229 Spirelli **22,90€**



Spiraleur

Pour former des fleurs de légumes aussi décoratives que gustatives à savourer crues ou cuites. Vous les formez à partir de légumes longs (carottes, radis noirs, courgettes...), par exemple rose de carottes à la vapeur, nid de courgettes et risotto de truffe, tulipe de radis noir et beurre d'herbes... (ABS, lame en acier inox, 8,5 cm, L 11 cm, lave vaisselle)

413/806 Décorateur spirale **9,90€**



Coupe oeuf et mozzarella

Deux en un, placez d'un côté l'oeuf et pressez doucement pour obtenir des tranches fines et régulières. Retournez la poignée et placez votre mozzarella pour obtenir des tranches parfaites.

376226 Coupe oeuf et mozzarella **17,50€**



Mandolines Professionnelles de Buyer

Qualité de coupe professionnelle (lames et peignes en acier coutelier), une sécurité totale (le poussoir à ressort est guidé dans une glissière : pas de contact avec la lame), le rangement est compact, peignes et poussoir s'intègrent dans la mandoline. Hauteur de coupe réglable ultra fine jusqu'à 10 mm. Fabrication française

Mandoline Ultra Cube de Buyer (En inox brossé, double lame lisse et ondulée, 3 peignes 2,4 et 10 mm, réalise des cubes de 2, 4, 10 mm idéal pour les verrines, des losange, des tranches lisses, dentelées ou gaufrées, des juliennes de 2, 4, et 10 mm)

A 626/230 Mandoline Ultra Cube de Buyer **165€**

Mandoline Swing Pro de Buyer (En ABS et lames en inox, double lame lisse et ondulée, double lame julienne 4/10 mm, Réalise des juliennes de 4 et 10 mm, des tranches lisses, ondulées ou gaufrées)

B 626/229 Mandoline Swing Pro de Buyer **75€**



Multi Râpes

Une multi râpe 3 en 1 compacte et ultra efficace. Les 2 lames en inox sont dotées d'une technologie de découpe exeptionnelle qui permet de râper sans effort les aliments les plus durs (baton de cannelle, chocolat) et sans écrasement les plus mous comme le fromage, les légumes, les zestes. Une troisième râpe en polyamide permet de réduire en purée (aîl, gingembre). Compacte les 3 lames se rangent dans le boitier muni d'un grip anti-dérapant. Entièrement démontable, elles passent au lave-vaisselle et peuvent s'adapter pour les gauchers.

306/422 Multi-râpes (L 2 râpes inox, 1 râpe polyamiade) **35,90€**






Découpe ananas

Rapide et facile, vous coupez le haut de l'ananas et tournez obtenant ainsi une rondelle d'ananas sans l'écorce ni le cœur. Vous tournez jusqu'à la base du fruit et en 30 secondes votre ananas est évidé laissant l'enveloppe intacte, vous permettant ainsi de présenter cocktails ou salades de fruits. La poignée s'adapte à 3 diamètres de découpe différente ainsi vous évidez tous les calibres d'ananas.

158/225 Coupe ananas (1 poignée et 3 tailles de découpe) **13,50€**



Il fallait y penser aussi drôles qu'efficaces ces lunettes permettent d'éplucher, couper et cuire les oignons sans une larme : c'est le seul remède infaillible pour se protéger des vapeurs irritantes. (dans un étui, avec mousse de confort, adaptable)

413/800 Oignon goggle **23,90€**

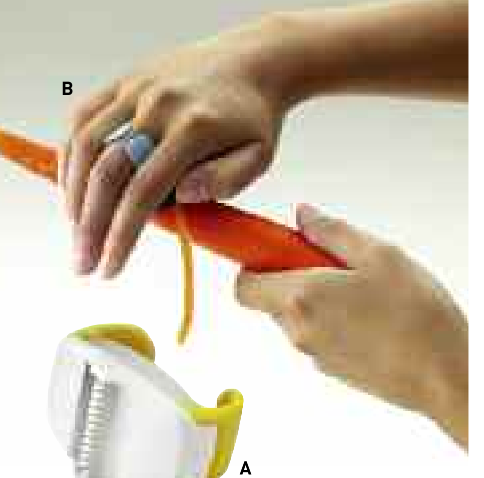
Palm Peeler

Eplucher, prélever des zestes, brosser les légumes devient un jeu d'enfant, ergonomiques et intuitifs, ces ustensiles tiennent dans la paume de la main à l'aide d'une ingénieuse bague. Sécuritaire aucun contact avec la lame, préhension simplifiée pour tous, ne prennent pas de place (seulement 6 cm).

A 376/370 Zesteur Palm Peeler **10,90€**

376/320 Brosse légumes Palm Peeler (non photographiée) **9,50€**

B 376/319 Eplucheur Palm Peeler **7,40€**







Marguerite cuit vapeur

Idéale pour la cuisson à la vapeur, simple à utiliser elle se place au fond de la casserole (dotée de pieds en silicone) de belle dimension elle s'ouvre jusqu'à 26 cm de diamètre. Une fois repliée (Ø 14,5, H 12.5 cm) elle occupe peu de place dans les placards. Résiste jusqu'à 230°

599/212 Marguerite cuit vapeur **19,90€**





Ciseaux Hachoir

Un véritable hachoir sous forme de ciseaux. Ces 7 lames fortement crantées cisèlent extrêmement finement, l'aïl, le jambon, le parmesan, les herbes, les olives, les échalotes, les fruits secs. Il permet de décorer ou préparer rapidement et avec raffinement, des sauces, des garnitures, des dips…Aisance et précision de découpe.

413/250 Ciseaux Hachoir **21,90€**



Ciseaux à herbes

Muni de 5 lames fines et tranchantes vous émincez avec facilité, rapidité et précision vos herbes aromatiques. Coupées nettes elles préservent leur arôme et un bel aspect. (L 20 cm)

114/211 Ciseaux à herbes **12,50€**





Eplucheur 3 en 1

Très astucieux, cet éplucheur est équipé de 3 lames interchangeables pour éplucher, couper en julienne ou en fines lamelles. La qualité de ses lames vient à bout des peaux fines (tomate, kiwi, aubergine…) ou épaisses (carotte, pomme de terre….) Il est entièrement démontable pour un nettoyage facile.

376227 Eplucheur 3 en 1 (L :16 cm) **19,50€**



Vide-tranche mangue

En une seule opération vous tranchez la mangue en deux, laissant le noyau de côté.

376/304 Vide-mangue/tranche mangue (ABS, L 26 cm) **11,90€**



Pêle-pommes "le vrai"

Un pêle-pommes vraiment efficace. Finie la corvée d'épluchage, quelques tours de manivelles suffisent pour obtenir des pommes parfaitement épluchées, évidées et découpées en fines tranches. Amusant et facile à utiliser, il donne envie aux enfants de manger des pommes. (L 34 cm,H 16 cm, 2 tiges pour tranches 5 mm et 2,5 mm,tout en acier équipé d'une ventouse)

572/237 Pêle-pommes **19,90€**



OFFERT
Tige supplémentaire pour tarte fine



Coupe tranche Tari

Doté de lames japonaises dentelées vous tranchez tomates, mozzarella, champignons, fruits en un temps record et sans danger car vos doigts ne sont pas en contact avec la lame. Se glisse dans un tiroir grâce à son mécanisme de fermeture sécuritaire.

471/237 Coupe tranche Tari
(surface de coupe 6x7 cm) **37,90€**

Cubico dés de légumes

Il fera aimer les légumes crus et cuits à toute la famille. Le cubico vous permet de hacher vos légumes très rapidement en tous petits cubes, évitant la découpe manuelle fastidieuse. En quelques coup de manivelle oignons, carottes, courgettes, pommes de terre, choux… sont coupés et récupérés directement dans le bac. Coupés fins les légumes cuisent vite et se parsèment dans toutes vos préparations : salades façon traiteur, Tzatzikis, mirepoix, gratins, terrines, risottos ou omellettes de légumes, garnitures de légumes pour vos sandwiches, quiches ou pizzas. (H 21, L 11, l 11 cm)

471/214 Cubico dés de légumes **32,90€**







Bac à portions

Avec leurs couvercles parfaitement hermétiques, ces box "nouvelle génération" sont les complices idéales pour conserver des parts individuelles au réfrigérateur comme au congélateur... Faciles à vivre, elles peuvent s'utiliser au micro-ondes (en mode décongélation) et passent au lave-vaisselle. Innovant, leur revêtement intérieur est anti-adhérent.
Extérieur en polypropylène, revêtement intérieur anti-adhérent, garanti sans Bisphénol A

306306 Bac Portions Saver PM (4 mini bac détachables, 100 ml) **19,90€**
306314 Bac Portions Saver GM (2 bac grandes portions, détachables, 250 ml) **19,90€**



Tube à ail

A re découvrir vraiment idéal pour éplucher l'aïl sans qu'il soit en contact avec les mains, doté d'un bouchon pour conserver ce qui reste.

237/454 Tube à aïl (en silicone vert, L 16cm , Ø 4 cm) **6€**



Couvercle étirable en silicone

Ingénieux et réutilisable à l'infini. Il permet aussi de conserver les demi-fruits ou légumes entamés melon, agrumes, céleri. Il remplace le film étirable en s'ajustant parfaitement sur des boites en métal, des bols ou saladiers. Facile à placer, vous chassez l'air en appuyant avec la paume de la main sur le dessus du couvercle. (lave-vaisselle, résiste -60° à + 260°) Fabrication européenne

306/264 Couvercles Extensibles en silicone x3 PM (Ø 8.5cm jusqu'à 11 cm) **13,50€**
306/265 Couvercles Extensibles x 2 MM (Ø 11,5 cm jusqu'à 14 cm) **13,50€**
306/296 Couvercle Extensible pour saladier GM (Ø 26 cm jusqu'à 30 cm, orange) **21,50€**



Presse citron

Placez-y votre demi-citron, pressez et vous obtenez un jus sans pépins et sans éclaboussures. Protégez les moitiés restantes à l'abri de l'air dans votre réfrigérateur. Fabrication européenne

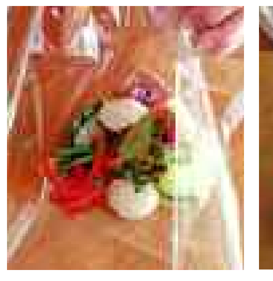
306/253 Presse citron en silicone lot de 2 **12,90€**



Film Papillote à découper tous fours

Révolutionnaire, ce film transparent pour papillotes se découpe à la taille souhaitée permettant la réalisation de papillotes individuelles ou de grande taille (un poisson entier par exemple). Son plus, outre sa résistance à la chaleur, tient à sa transparence, ainsi vous surveillez la cuisson à l'œil sans avoir à ouvrir la papillote au risque de ralentir la cuisson ou de vous brûler. Très pratiques lorsque vous recevez, ces papillotes offrent une présentation originale. (four traditionnel, four micro-ondes, poêle, plancha, etc…)

413/786 Rouleau Film papillote (L 10 m, l 50 cm, résiste à 200°) **9,30€**
413/797 Lien pour film papillotes x 15 (L 11 cm, résiste à 200°) **1,30€**









Chauffe plat micro-ondes

Seulement 2 minutes au micro-ondes (750 W) et il maintient vos plats au chaud pendant 1 heure. Le tour et la base isolante permettent une manipulation en toute sécurité. Il maintiendra aussi au chaud votre thé, votre café et vos viennoiseries. (Ø 16 cm, revêtement silicone)

237/420 Noir **34,90€**
237/421 Rouge **34,90€**
237/422 Blanc **34,90€**

Plats à papillote individuels

Moderne et diététique : vous cuisez rapidement sans matières grasses des papillotes de poissons, volailles, légumes au four micro-ondes ou traditionnel. La cuisson à l'étouffée conserve les nutriments et les vitamines intactes. (Lave-vaisselle, –40°, + 220°).

237/322 2 plats à papillote individuels noirs (L 26,5 cm) **25,90€**
237/323 2 plats à papillote individuels framboise (L 26,5) **25,90€**
237/399 Livre Les papillotes par Mastrad (21x21 cm, 69 pages) **9,90€**







Fresh bag

Innovants, des sacs de conservation ré-utilisables en silicone qui passent au lave- vaisselle. Idéal pour les ingrédients solides ou liquides. Ils prennent peu de place et s'entreposent facilement parce qu'ils tiennent debout. Totalement hermétiques vous pouvez les emporter facilement au bureau, transporter un sandwich ou même des pâtes que vous réchaufferez au micro-ondes (-20° à + 250°, lave-vaisselle, micro-ondes, congélateur). (Coloris selon arrivage, silicone, 20x22x2,5cm, capacité 1 Litre) Fabrication européenne

306/402 Fresh bag **18,90€**







Cocotte Ogya

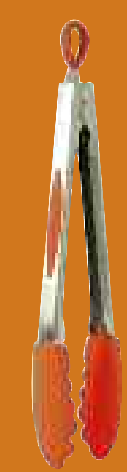
Les cocottes Ogya révolutionne la façon de préparer vos soupes, bouillons, pommes de terre, pâtes ou riz d'une manière simple, savoureuse et en un temps record au micro-ondes ! Très profondes ces cocottes en silicone, permettent de préparer pour une personne des plats qui souvent nécessitent beaucoup de préparation et que l'on a tendance à faire en grosse quantité, désormais vous n'hésiterez pas cuisiner un risotto une soupe de poissons ou à base de pâtes pour une personne en peu de temps.

Cocotte Ogya (silicone platinium)

306/417 (500 ml, 1pers) **25,40€**
306/418 (1 L, 2pers) **30,50€**







Pince embout silicone



Cette pince munie d'un embout en silicone permet de saisir et retourner aisément et délicatement les viandes, poissons ou légumes. (convient aux poêles anti-adhérentes, résite à 300°). Pince en silicone (26 cm)

237/901 Orange **17€** **237/903** Verte **17€**
237/320 Bleu **17€** **237/902** Aubergine **17€**

Filet de cuisson en silicone

Il permet de cuire plusieurs aliments en même temps dans de l'eau bouillante tout en les tenant séparés en fonction de leur rapidité de cuisson (ébouillanter des tomates, cuire des brocolis, assaisonner des bouillons, cuire des pâtes…) lorsque l'aliment est cuit, sortez le filet de l'eau, desserrez le cordon.(résiste jusqu'à 250°, passe au lave vaisselle) Fabrication européenne

306/267 Filet de cuisson en silicone **13,50€**



Sorbetière à esquimaux Zoku

Des esquimaux maison naturels en 7 minutes chrono en utilisant vos préparations : jus de fruits, yaourt, fruits frais, chocolat. Facile à utiliser avec les enfants une seule limite leur imagination. (Placer la veille le bac accumulateur au congélateur. Le jour de la dégustation verser la préparation, attendre 7 mn, retirer l'esquimaux avec son bâtonnet et savourer).

A 376/413 Sorbetière à esquimaux (bac accumulateur de froid de 3 empreintes, livré avec 6 bâtonnets, une poignée extractrice et un manuel) **54,90€**



Accessoires Zoku

A votre disposition des accessoires et un livre qui transforment votre sorbetière en véritable loisir créatif et gustatif à partager avec les enfants. Le "kit personnages" permet de créer des personnages amusants en forme d'esquimaux à l'aide de morceaux de fruits, de chocolat, de bonbons que l'on place avec précision sur le bâtonnet en silicone et ensuite dans le moule. Le "kit 8 accessoires" permet de créer des strates de parfums différents, des incrustations de fruits…

B 376/460 Livre Zoku (recettes et idées pour exploiter au mieux votre Zoku **12,50€**

C 376/468 Kit personnages pour Zoku (17 pièces, Mini découpoirs yeux bouches..., support, languette silicone pour appliquer les découpes avec précision dans le moule) **17,50€**

D 376/440 Kit 8 accessoires Zoku (3 gobelets pour 3 parfums différents, 2 pochoirs étoile, coeur, 1 cuillère à fruit pour insérer les découpes et tranches de fruits sans les abîmer, 1 siphon pour créer des motifs, 1 support angle pour créer différentes strates de couleurs, mode d'emploi) **24,90€**

376/414 Lot de 6 bâtonnets supplémentaires (pour préparer des esquimaux d'avance) **16,50€**

E 376/445 Boite de conservation pour 6 bâtonnets préparés à l'avance (à placer dans le congélateur) **26,20€**







Citrus Spray

Le Spray citron Citrus Spray permet de pulvériser le jus directement du fruit, pour assaisonner vos plats ou aromatiser et rafraîchir tous vos cocktails et boissons.
A découvrir dans ce kit fraîcheur, 2 Citrus Spray: version longue pour les citrons, oranges et pamplemousses; version courte pour citrons verts, mandarines ou petits agrumes, ainsi qu'un repose Spray.

306204 Le lot spray citron Citrus Spray (Citrus Spray long: 9,5 x 4,5 cm / Citrus Spray court: 7,5 x 4,5 cm Base repose agrume: diam. 7,5 cm H: 1,8 cm. En ABS et silicone, compatible lave-vaisselle) **17,90€**





Poêle à revêtement

anti-adhérente Ecologique
Quand écologique rime avec efficacité, le revêtement anti-adhérent est en céramique, sans présence de PTFE ni PFOA, aucune émanation toxique n'est produite durant l'application du revêtement. Celle-ci se fait à basse température et réduit l'émission de CO_2. En aluminium ou en inox, ces poêles conduisent très bien la chaleur et vous permettent d'économiser de l'énergie. La céramique, un revêtement anti-adhérent d'avenir. Tous feux, y compris induction.

Evergreen revêtement écologique coque Aluminium verte
376/326 Poêle coque verte Ø 20 cm **48,90€**
376/327 Poêle coque verte Ø 24 cm **61,90€**
376/328 Poêle coque verte Ø 26 cm **65,90€**
376/329 Poêle coque verte Ø 28 cm **72,30€**
376/330 Sauteuse coque verte et couvercle en verre Ø 24 cm **77,80€**
376/331 Sauteuse coque verte et couvercle en verre Ø 28 cm **87,20€**
376/332 Wok coque verte Ø 30 cm **91,50€**
376/333 Poêle ovale à poisson coque verte L 36 cm **94,10€**

Evergreen revêtement écologique coque Inox
376/361 Poêle Coque Inox Ø 20 cm **48,90€**
376/362 Poêle Coque Inox Ø 24 cm **60,90€**
376/363 Poêle Coque Inox Ø 28 cm **79,90€**
376/364 Poêle Coque Inox Ø 30cm **84,90€**
376/365 Sauteuse Coque Inox et couvercle en verre Ø 28 cm **96,90€**
376/366 Wok Coque Inox Ø 30 cm **75,90€**



Poêles BMinéral de Buyer

Ecologiques, recyclables et durables, ces poêles en fer sont enduites de cire d'abeille qui favorise le culotage et donc l'anti-adhérence. Les chefs le savent plus ont les utilisent plus elles se bonifient dans le temps. Plus elles sont « noires » (culottées) meilleure est la cuisson. Idéale pour saisir, dorer et griller. Le fer est 100% naturel les molécules contribuent à une bonne santé, et le processus de fabrication est respectueux de l'environnement et se fait en France = excellent bilan carbone (En fer, 3mm d'épaisseur, tous feux y compris l'induction, poignée rivetée, ne convient pas au lave-vaisselle). Fabrication française
626/200 Poêle BMinéral (Ø 20 cm, en fer) **26,50€**
626/201 Poêle BMinéral (Ø 24 cm, en fer) **31€**
626/202 Poêle BMinéral (Ø 26 cm, en fer) **37€**
626/203 Sauteuse BMinéral (Ø 32 cm, bord haut, en fer) **67,50€**
626/205 Poêle blinis BMinéral (Ø 12cm, en fer) **15,90€**
626/227 Poêle blinis triple BMinéral (3 alvéoles Ø 12cm) **35,90€**
626/204 Crépière BMinéral (Ø 26cm) **33,50€**



Soda Club

Fini le gaspillage des bouteilles vides. Le Soda Club vous permet de fabriquer vous même vos boissons pétillantes. Son usage est économique (1 recharge équivaut à 60 L de boissons pétillante) et écologique : pas de bouteilles à transporter, à jeter. Il suffit de visser la bouteille remplie d'eau, d'actionner le levier et de gazéifier selon votre goût. Vous pouvez ensuite ajouter un sirop.
635/200 Soda Club Pure (Livrée avec un cylindre de CO_2 pour gazéifier environ 60 l d'eau du robinet, 2 bouteilles de gazéification, Garantie 2 ans) **114,90€**
635/202 Recharge C02 à échanger en magasin contre une recharge pleine pour 60 L **17,90€**
635/203 Cylindre CO_2 supplémentaire pour 60 L d'eau (avec consigne pour ne pas tomber en panne) **29,90€**

Sirop (500 ml pour 12 litres, faible en calories, de 0,8 à 15,4 kcal pour 100ml)
635/204 Cola **6,90€**
635/205 Cola light **6,90€**
635/206 Citron **6,90€**
635/208 Menthe **6,90€**
635/209 Grenadine **6,90€**
635/207 Pamplemousse **6,90€**
635/210 Orange **6,90€**
635/211 Ice Tea pêche **6,90€**

Moulin à céréales

Permet de moudre vos céréales Bio du grain grossier jusqu'à l'obtention d'une farine fine (le réglage de la vis se fait facilement). Se fixe sur le plan de travail.
114/231 Moulinà céréales manuel **24,60€**



Savon d'acier

« Deos » est un savon d'acier. Ecologique, au contact de l'eau, sans produits chimiques, il élimine toutes les mauvaises odeurs d'ail, de poisson, d'eau de javel de vos mains.
237/214 Deos « savon d'acier » avec support mural (L 8 cm) **13€**



Table chauffante

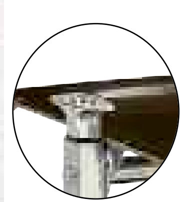
« Madame est servie ». Cette table chauffante, roulante, est équipée dans sa partie supérieure, d'un plateau à glissières contenant trois raviers (cont. 1,5 litre) et dans sa partie inférieure d'un compartiment chauffant pour les grands plats. Sa partie basse sert de desserte. Elle garde au chaud sans dessécher vos plats. Fabrication européenne
Dimensions : L 73 cm, P 38 cm, H 71 cm, 355W)

A 561/200 Table chauffante en métal laqué et vitre fumée (1étage chauffant, 1 étage de stockage) **458€**
B 561/201 Table chauffante plateaux et façades en inox (2 étages chauffants) **558€**

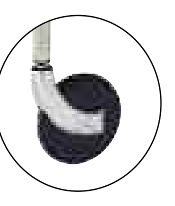
Pour les tables chauffantes les frais de port sont de 30 euros



F



Système exclusif d'ouverture et fermeture rapide à bouton poussoir en 5 secondes



Grandes roues passant des obstacles allant jusqu'à 5 cm

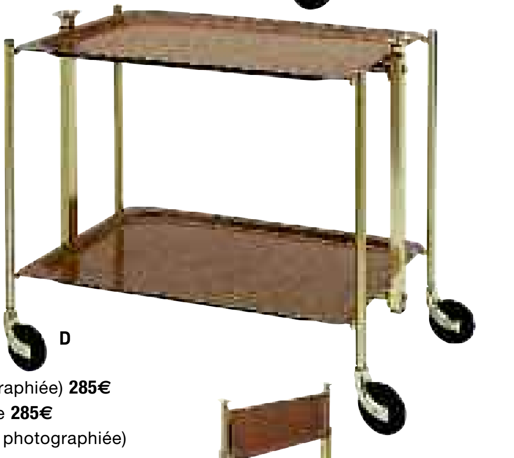
E



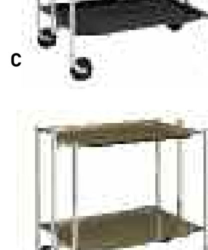
Table roulante pliante Platex

Textable : la référence en matière de table roulante. De fabrication française la structure en métal très résistante est garantie 3 ans, elle bénéficie d'un assemblage manuel avec un système de vis réglable.
Version plateaux stratifiés pour un usage quotidien, résistent à une charge de 10 Kg et aux brûlures jusqu'à 100°.
La Version plateaux acryliques givrés joue sur la transparence sera réservé au service de l'apéritif, du dessert… (43 autres coloris sur commande).
Dimensions : Pliée : 8 cm d'épaisseur, taille des plateaux 44x62 cm.
Table 2 plateaux (Hauteur : ouverte 68 cm, fermée 90 cm)
Table 3 plateaux (Hauteur : ouverte 83 cm, fermée 104 cm). Fabrication française

238/402 Table roulante 2 plateaux stratifié blanc,structure chromée (non photographiée) **285€**
A 238/387 Table roulante 2 plateaux stratifiés Gris façon inox, structure chromée **285€**
B 238/442 Table roulante 2 plateaux stratifiés beige uni, structure chromée (non photographiée) **299€**
C 238/455 Table roulante 2 plateaux stratifiés noir, structure chromée **285€**
D 238/284 Table roulante 2 plateaux stratifiés façon Loupe,structure dorée **345€**
E 238/200 Table roulante 3 plateaux stratifiés blancs,structure chromée **354€**
F 238/386 Table roulante 2 plateaux acrylique givré transparente, structure chromée (cette table ne peut pas être expédiée, disponible uniquement en magasin) **439€**



D



C

B



A

www.lacarpe.fr



CookBook Lutrin pour Tablette et livre

Ce lutrin au design unique s'ouvre et se replie facilement pour un rangement optimale.
Quand il est ouvert, le lutrin tient parfaitement en place. Vous pouvez l'utiliser avec un livre ou une tablette (avec encoche au milieu pour l'alimentation de la tablette). En ABS il est très résistant et très facile à nettoyer. Pliable / Plastique ABS Dimensions : Ouvert: 38 x 21 cm Fermé: 26 x 20 x 2 cm

599391 CookBook Lutrin pour Tablette et livre Vert **39,90€**
599392 CookBook Lutrin pour Tablette et livre Blanc **39,90€**



Dérouleur individuel polyvalent





Coupe avec précision et ne déchire pas. Ce dérouleur individuel coupe aussi bien le film alimentaire, l'aluminium que le papier sulfurisé, il suffit d'appuyer d'une main pour couper la quantité voulue. Le début du film s'attrape facilement. Peu encombrant, à glisser dans un tiroir. (L 33 cm)

425/365 Dérouleur individuel polyvalent rouge **12,90€**
425/367 Dérouleur individuel polyvalent vert **12,90€**
425/366 Dérouleur individuel polyvalent jaune **12,90€**





Sac de conservation

Un stockage et une conservation optimisés pour ces sacs à pommes de terre, ail, et oignons. Confectionnés avec un tissu qui occulte la lumière mais qui laisse respirer vos ingrédients. Pratiques vous les remplissez par le haut et les videz par le bas, (peuvent se suspendre, coton et lin, lavable).

237/428 Sac à pomme de terre (orange, pour filet 3,5 Kg) **15€**
237/427 Sac à échalotes/oignons (violet, 1,7 Kg) **13€**
237/426 Sac à ail (vert, 0,900 kg) **10€**

Dérouleur triple

Un système exclusif breveté de molettes autobloquantes qui permet de couper le film ou le papier d'aluminium d'une seule main.
Dérouleur triple (H 29, L 43,5, 10,5 cm)

425/297 Dérouleur finition Inox **49,90€**



Bouillotte électrique

A emporter partout (dans votre lit, en promenade, dans la poussette de bébé, à la chasse ou à la pêche…), 4 heures de chaleur (65°) pour une recharge de 4 minutes seulement.

260/230 Chauffrette avec housse de protection (poids 1kg, H4, Ø 21 cm) **37,90€**
260/213 **NOUVELLE** chaufferette souple à accumulation en forme de cœur (branchement 3 min = 3h de chaleur, Ø 19 cm) **29,90€**



Lutrin

Spécialement étudié, pour ne plus avoir de tâches sur votre livre de cuisine et pour que celui-ci reste ouvert à la bonne page, lorsque vous avez le « nez » dans vos casseroles.

171/252 Lutrin plexiglas (H 27 x L 30 cm) **21€**





Mini Aspirateur Alessi

Design et efficacité, il aspire les poussières ou les liquides. En résine thermoplastique de haute résistance blanche et en inox 18/10, il devient objet de décoration à poser ou à accrocher. Rechargeable, il dispose de 2 embouts (poussières ou eau) et d'un filtre permanent. (Garantie 2 ans, design Stefano Giovannoni)

234/430 Mini Aspirateur Alessi (L 38.5 cm, l 11.5 cm, H 14 cm) **115€**



Poubelle touch bin Brabantia

Poubelle avec couvercle breveté « touch bin » s'ouvre sur simple pression du doigt avec finition inox brossé « sans trâces de doigts », facile d'entretien (Garantie 10 ans). Fabrication européenne

A 144/281 Poubelle 30 L, ronde (Ø 30, H 73 cm) **150€**
B 144/283 Poubelle 40 L, ovale (L 44 x P 30, H 73 cm) **215€**
144/284 Poubelle 45 L, ronde (Ø 40, H 70 cm) **215€**
144/278 Poubelle 20 & 20 L, ronde, 2 compartiments, tri-selectif, (Ø 36,5, H 76 cm) **230€**
144/282 Poubelle 10 & 23 L, ovale, 2 compartiments, tri-selectif (L 43,5 x P 30 cm, H 72 cm) **240€**

Poubelle à pédale Brabantia

Poubelle Cylindrique « retro-bin » avec pédale s'ouvre sur simple pression du pied (Garantie 10 ans).

144/258 Poubelle cylindrique 3 Litres, finition inox brossé (Ø 16,5 cm, H 28 cm) Idéale pour la salle de bain **33€**
144/261 Poubelle cylindrique 12 Litres, finition inox brossé (Ø 25 cm, H 46 cm) **69€**
144/262 Poubelle cylindrique 20 Litres, finition inox brossé (Ø 26 cm, H 72 cm) **99€**
C 144/263 Poubelle cylindrique 30 Litres, finition inox brossé (Ø 29 cm, H 73 cm) **121€**









Dessous de plat pliant

Un design innovant pour ce dessous de plat repliable, qui sait se faire tout petit et peut se glisser dans un tiroir. En silicone il résiste jusqu'à 300° donc parfaitement isolant, une bonne idée cadeau, reste à choisir la couleur ! (déplié 22x22, H 2cm , replié L 22, H 2 cm)

316/225 Dessous de plat pliant noir **18,90€**
316/224 Dessous de plat pliant fuchsia **18,90€**
316/221 Dessous de plat pliant vert anis **18,90€**
316/234 Dessous de plat pliant violet **18,90€**
316/222 Dessous de plat pliant blanc **18,90€**
316/229 Dessous de plat pliant rouge **18,90€**





Pompe mousse de savon

Les pompes à mousse sont économiques et écologiques, vous les remplissez avec ¼ de savon et ¾ d'eau .Elles sont réutilisables, peuvent être remplies avec n'importe quel savon liquide, elles réduisent votre consommation de savon de plus de 75 %. Moins de savon utilisé signifie moins de pollution pour nos précieux lacs et océans. De plus, notre large gamme de couleurs vives s'agencera à tous les décors. H 21 cm, 390ml

599380 Pompe à mousse Vert **17,90€**
599381 Pompe à mousse Rouge **17,90€**
599382 Pompe à mousse Rose **17,90€**
599383 Pompe à mousse Noire **17,90€**
599383 Pompe à mousse Chromé **20,50€**

Economique et écologique



Egouttoir à vaisselle

Sa forme ronde permet de le placer sur tous les types d'évier. Le bec verseur garantit l'évacuation d'eau il s'ouvre et se ferme selon les besoins. Les picots rigides qui le compose et les 2 bacs à couverts amovibles facilite le placement de tous types de vaisselle incluant des casseroles, des planches à découper de grande taille, des poêles. Hygiénique, le plan incliné évite à l'eau de stagner.

376/462 Egouttoir à vaisselle rond (ø 33 cm, en PVC, livré avec 2 pots à couverts amovibles) **34,90€**



Aménagement des placards sans clou ni vis

Dotées d'un écartement standard de 2 cm les barres se glissent sur les façades de vos tiroirs et portes. Munis d'une lamelle en caoutchouc elles n'abiment pas vos façades.

A 413/700 Barre porte-torchon PM (L 23, H 8,5, P 3,5 cm) **15,90€**

B 413/702 Barre porte-torchon extensible (L 36, H 8,5, P 3,5 cm) **18,90€**

C 413/701 Barre porte-torchon Double (L 23,5 cm) **18,20€**

D 413/505 Porte-tasses (H 5, L 20, P 30 cm, 10 tasses) **11,90€**







Bac de rangement

Ce porte éponge/bac de rangement pour les produits d'entretien, optimise l'espace autour de l'évier. Totalement démontable, il se lave facilement. (21 x 13 x 11.5 cm)

599396 Pot à évier Gris et blanc **24,90€**

599421 Pot à évier Vert et blanc **24,90€**



Fond d'évier

Très qualitatif, protège les éviers en porcelaine ou en inox, la structure rigide en relief permet à l'air et à l'eau de circuler. La surface supérieure souple empêche les verres et les assiettes de s'ébrécher. Les 2 poignées permettent un accès rapide et aisé au système d'évacuation.

376/432 Fond d'évier GM (42X32,5 cm) **13,60€**

376/433 Fond d'évier PM (29X32,5,5 cm) **9,90€**

Tapis de séchage en silicone

Pliable, idéal pour petite surface, une alternative à l'égouttoir à vaisselle, peu encombrant visuellement il se range facilement. En silicone souple antidérapant permettant le séchage et l'aération. Le tapis se plie pour vider le surplus d'eau. (L 31 x l 31 x 1 cm)

599395 Tapis de séchage en silicone Gris **20,90€**

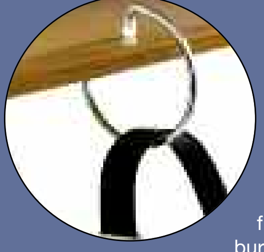
599396 Tapis de séchage en silicone Vert **20,90€**





Brosse à vaisselle

376/209 Durable, esthétique et pratique avec son réservoir qui distribue le produit vaisselle **7,90€**



Accroche sac à main

Fini le stress du sac volé, sali ou oublié. Cet accroche sac se fixe sous une table de bureau, de restaurant ou sur une étagère de placard.

Fabrication française

572/250 Accroche-sac simple (Ø 10,5, chromé, supporte 30kg) **4,90€**

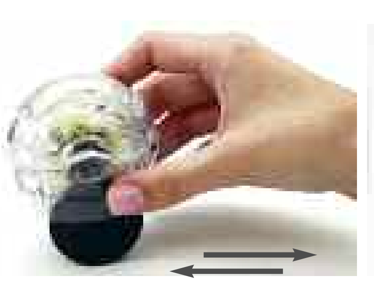




Bille céramique

Indispensables pour la cuisson de la pâte à « blanc » sans garniture. Leur plus la forme double (elles ne roulent pas sur la pâte), et le filet de stockage permet de laver avec facilité les billes au lave-vaisselle ou dans l'eau savonneuse évitant qu'elle ne s'éparpillent. (réutilisable, en filet, pour moule de 28 cm)

237/412 Bille céramique **13,90€**





Garlic Zoom

Faites rouler le hachoir sur le plan de travail et l'ail est haché menu. Sa roulette actionne les lames, plus il roule plus l'ail est haché fin. Simple à utiliser et à nettoyer, pas de contact avec les mains.

376/321 Garlic Zoom (mini hachoir à ail) **12,40€**
376/386 Maxi Garlic Zoom (hachoir à ail, échalotte, oignons) **19,90€**

Couteau anti-rayures

Ce couteau anti-rayures facilite le découpage des tartes et quiches directement dans un moule anti-adhésif.

413/478 Couteau anti-rayure (26 cm) **4,90€**





Gant Nomex

Gant en Nomex contre la chaleur. Nous l'avons testé c'est le plus efficace du marché (résiste à 400°). Un nouveau modèle existe doté de picots en silicone noirs, il permet de saisir des objets glissants (en inox, en porcelaine) sans risque : la préhension est parfaite (ambidextre, lavable en machine, taille unique). Offre valable du 2/11/10 au 31/12/10

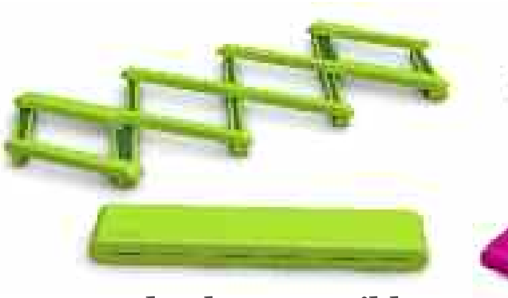
617/204 Le gant en Nomex **14,90€**
617/203 La paire de gants en Nomex **PRIX SPÉCIAL 25€**
413/669 Le gant en Nomex antidérapant (avec picots) **23,90€**



Pocheuses à œufs en silicone

Des œufs pochés inratables avec ce petit ustensile en silicone. Cassez l'œuf dans le moule, laissez- le flotter sur une eau frémissante, placez le couvercle sur la casserole et en 4/6 mn selon votre goût vous dégustez d'excellents œufs pochés. N'hésitez pas réaliser des crèmes à cuire au bain-marie ou à mouler toutes sortes de desserts individuels car les moules résistent de -40° à 250°(silicone, Ø 10 cm).

376/469 Moules œufs poches **9,50€**





Dessous de plat extensible

Extensible et de grande envergure, ce dessous de plat design permet d'accueillir 2 plats ou un grand plat. Après utilisation, il se replie et se fait discret. En silicone il résiste jusqu'à 340°.
Dessous de plat rétractable rectangulaire (replié 20x5,x1,5 cm)

599/203 Vert **22,80€**
599/205 Fushia **22,80€**
599/206 Noir **22,80€**



Chauffe assiettes

Des sauces et des mets qui restent à bonne température. Plus performant et plus sécuritaire (réchauffe tous types d'assiettes jusqu'à 30cm, en porcelaine fine, en céramique ou en verre. (temps de réchauffage de 15 à 30 mn de 1 à 8 assiettes, housse en tissu très épaisse, contrôle de température intégré).

260/293 Chauffe assiettes rouge (32,5 x 32,5cm, 170 W) **55,90€**
260/296 Chauffe assiettes noir (32,5 x 32,5cm, 170 W) **55,90€**



Boites conservation ail et oignon

Ravissantes boites de conservation transparentes pour l'ail et l'oignon… , elles retiennent les odeurs et son empilables.

413313 Boite conservation ail et oignon (lot de 2, PM Diam 7 cm x H 6,3 cm, GM Diam . 9cm H 8 cm, en ABS) **9,50€**



413311 Tube infuseur à herbes en inox (Diam: 3.7 cm H: 15cm, en acier inoxydable) **11,50€**

Jarkey

Soulevez légèrement le bord du couvercle avec cet ouvre bocal pour laisser entrer l'air, vous pouvez alors l'enlever sans forcer.

413/546 Ouvre bocal « Jarkey » en ABS (L 14 cm) **8,60€**





Tube infuseur à herbes silicone

Idéal pour les bouquets garnis avec sa forme allongé, résiste à 250°, les épices mêmes ne passent pas au travers des trous biseautés.

237/453 Tube infuseur à herbes (en silicone vert, L 16cm , Ø 4 cm) **6€**



Ouvert

Fermé = protégé

Sac de cuisson pour four

Finie la corvée de nettoyage de votre four. Retrouvez le plaisir du poulet maison avec ces sacs de cuisson professionnels jetables. Vous cuisez poulets et rôtis… dans votre four sans projection de graisses tout en conservant le même dorage et temps de cuisson. Ces sacs peuvent passer du congélateur au four (de -20° à +200°).

377/298 Sac de cuisson (20 sacs, 20 liens, L40 x l 35 cm) **10,90€**





Couteau céramique escamotable

Des couteaux d'office au tranchant exceptionnel grâce à la céramique associé à un manche escamotable qui se replie et protège la lame lors du rangement. Destinés à ceux qui souhaite découvrir la précision incomparable de la céramique au quotidien mais qui ont peur d'abîmer les lames. Leur design unique assure confort et prise en main aisée, couper émincer devient un plaisir.

237/590 Couteaux office en céramique escamotable L11 cm **19,90€**

237/591 Couteaux office en céramique escamotable L7,5 cm **25€**

Moule à œuf

Amusant pour petits et grands, glissez l'œuf dur écalé encore tiède dans l'Oeuf Cuber, vissez, placez au frais et démoulez.

413/772 Moule à œuf carré (acrylique) **4,50€**

413/706 Moule à œuf lapin et ourson (2 moules en plastique, 8x7 cm) **5,70€**





Tartineur Nutella

Accrochez-le sur le bord du pot, il ne finira plus au fond !

413/552 Tartineur à pâte à tartiner **6,10€**





Mini cocottes Le Creuset

Coffret de 3 mini cocottes, Ø 10 cm, 20 cl, en céramique, résiste de - 18° à + 260° au four). Idéales de l'entrée au dessert et pour les légumes d'accompagnement.

107/206 Couleur Glamour lot de 4 (Rose, Aubergine, Violine, Blanche) **59,90€**
107/228 Livre Mini-cocottes, 40 Recettes 20,7 x 20,5 cm **9,90€**









Ustensiles silicone pro

Des ustensiles en silicone épais à haute résistance thermique avec une tête amovible pour un passage lave-vaisselle, manche elliptique en bois pour une prise en main confortable.

107/207 Spatule Cuillère (Tête résistante et creuse pour racler, remuer, verser et servir) **16,90€**
107/208 Maryse fine/passe partout (tête longue et fine pour racler parfaitement idéal pour les bocaux) **9,90€**
107/331 Maryse large (Pour travailler les pâtes, « macaronner » et racler) **12,90€**
107/209 Pinceau (poils fournis et souples pour une application précise) **12,90€**

Tasses expresso

Agréables au toucher, ces gobelets en porcelaine blanche et silicone s'empilent facilement. Le silicone est isolant et vous évite les brûlures. Très résistants aux chocs thermiques, ils passent au four et peuvent servir de verrines. Acceptent les différences de température, ils peuvent aller du congélateur ou réfrigérateur au four et four à micro ondes. (Ø 6, H 6 cm, -25°c à +300°, Four à micro ondes et four traditionnel, Congélateur)

624/238 Tasse silicone et porcelaine blanche **4,90€**
Préciser la couleur silicone rose, noir, orange, violet,





Set 5 ustensiles de cuisine

Spatule, Cuillère à spaghettis, Ecumoire, Cuillère à servir et Louche. Leur design innovant permet à chaque élément de l'ensemble de s'emboîter les uns dans les autres, occupant ainsi le minimum d'espace. Astucieux, le petit aimant dans la poignée, leur permet de rester parfaitement rangés. En nylon, résistent jusqu'a 240°, passent au lave-vaisselle.

599385 Set 5 ustensiles multicolore (vert, jaune, orange, rouge et violet) **35,90€**
599386 Set de 5 ustensiles gris et noir **35,90€**







Découpe ravioli

Pour une petite quantité, préférerez le découpe ravioli individuel avec poignée en bois, qui permettra aussi la préparation de feuilletés garnis ou de chaussons. Pour des quantités plus importantes, la planche à raviolis permet de préparer une série de 12 ou 6 raviolis en superposant 2 couches de pâtes que l'on scellera à l'aide du rouleau fourni.

Machine à pâtes plates ATLAS

Copiée, mais jamais égalée. Vous réalisez des abaisses de pâtes de 15 cm (lasagnes) en plaçant la pâte entre les deux rouleaux lisses. Vous pouvez les transformer en tagliatelles (3 mm) ou spaghettis. Si vous le souhaitez vous pouvez aisément adapter sur l'Atlas manuelle un moteur. Il vous facilite la tâche en vous évitant de tourner la manivelle.

572/233 Machine à pâtes plates manuelle ATLAS en inox **69,90€**

572/234 Moteur pour machine à pâtes manuelle ATLAS **99,90€**

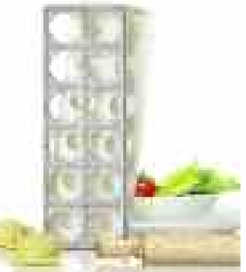


Planche ravioli (Moule ABS, Planche fonte d'alumiium, mini rouleau à pâtisserie)

471/203 Ravioli carré x12 **22,90€**

471/202 Ravioli demie lune x6 **22,90€**



Râpe à fromage Lasercut

Râpe à fromage Lasercut Les râpes rotatives sont dotées de la technologie de découpe au laser. Ainsi, râper le gruyère, le parmesan, le chocolat se fait avec rapidité, aisance et netteté sans écrasement. Possibilité de râper directement dans le mini bol fourni muni d'un couvercle hermétique.

471/205 Râpe à fromage Lasercut (2 tambours fin et moyens, mini bol et couvercle) **34,50€**







413/231 Découpe raviole individuel rond **7,90€**

413/230 Découpe raviole individuel ovale **7,90€**

413/221 Découpe raviole individuel carré **7,90€**





Machine à pâtes creuses manuelle

De faible encombrement, cette machine à pâtes manuelle permet grâce à ses 5 filières de fabriquer aisément des pâtes creuses et torsadées. Placez le pâton, tournez la manivelle et vous obtenez des Macaronis, Anellis, Maccheroncinis, Fusillis, de gros macaronis cannelés et des bucatinis.

572/232 Machine à pâtes creuses manuelle Regina (en ABS et acier chromé, 5 filières, L40, l 22, H 38,5 cm) **69,90€**





Livre "mes ravioles"

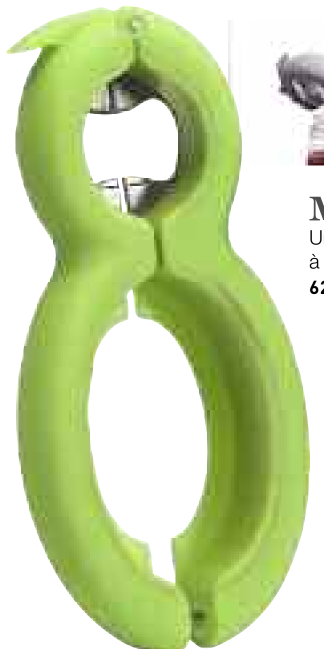
634/104 Livre Mes Ravioles maison (20x20 cm, 72 pages) **7,90€**

Sèche pâtes

Outil indispensable lors de la préparation des pâtes longues. Petit plus chaque baguette est amovible pour recueillir les pâtes en sortie de laminoir.

413/420 Sèche pâtes repliable (H 48 cm) **42,90€**










Multi-ouvreur 6 fonctions

Un seul ustensile pour : décapsuler, dévisser les bouteilles, ouvrir les bocaux et boites à anneau, découper les emballages et ouvrir les opercules.

624256 Multi-ouvreur 6 fonctions (coloris assortis, suivant arrivage) **11,90€**






Bouchon à canette

Ces bouchons anti-fuites gardent le pétillant de vos boisson et le capuchon sert de gobelet.

413/801 Bouchon à canette (Ø 7,5 cm, H 4,1 cm, couleurs assortis) **5,70€**



Pocheuse jetable en papier

Réussir avec facilité la cuisson parfaite de vos oeufs pochés c'est désormais possible avec les sachets Poachies en papier jetables. En 6 minutes, sans ajout de sel, de vinaigre ou de matière grasse vous obtenez un oeuf poché avec le jaune parfaitement coulant et une présentation digne d'un grand chef. Il suffit de casser l'oeuf dans le sachet et le plonger dans l'eau frémissante.

413827 Pocheuse jetable en papier "Poachies" (paquet avec 20 sachets) **5,90€**



Couvercle anti-débordement

Système révolutionnaire ! Anti-débordement pour le lait, les pâtes, le riz ou tout autre aliment dont l'eau de cuisson tend à mousser. La plaque de cuisson reste propre. Résiste de -60° à +230°. Découvrez d'autres fonctions pour ce couvercle : Dessous de plat, couvercle anti-projection (en retirant la fleur), cuit vapeur pour petites quantités, couvercle micro-ondes et four, couvercle classique.

413335 Couvercle anti-débordement noir (diam : 25,5 cm) **26,80€**

413336 Couvercle anti-débordement vert (diam : 25,5 cm) **26,80€**



Carrousel à herbes et épices motorisé WinChef

Grâce au carrousel motorisé WinChef, plus besoin de sortir tous les flacons avant de trouver le bon! Une simple pression sur le bandeau de l'appareil permet de faire défiler les flacons devant soi et de trouver en un temps record le flacon recherché. Pas d'épices à transvaser, elles restent dans leurs flacons d'origine. Il peut accueillir 20 flacons de la plupart des marques d'herbes et d'épices. Facile à installer, sous un placard ou sous une tablettes à l'intérieur d'un placard (Profondeur mini du placard: 30 cm Largeur mini 35 cm) Se fixe en quelque minutes avec un simple tournevis cruciforme.

Le carrousel fonctionne sur piles et grâce à sa faible consommation, la duré de vie estimée des piles est supérieure à 3 ans et ce pour une utilisation quotidienne.

636100 Carrousel à herbes et épices motorisé WinChef (Fabrication française) **67,00€**





Grille anti-adhérente pour rôtis et poulet

Enfin, une grille à rôtir pratique car pliable, démontable et anti-adhérente. Vous cuisez diététiquement votre poulet, rôti sans qu'il ne baigne dans sa graisse et pouvez les transporter aisément jusqu'à votre planche à découper pour les y déposer délicatement (la grille se sépare en 2). Egalement pratique pour décongeler vos pièces entières.

599/415 Grille pour rôtis anti-adhérente (L 29, H 16, l 21 cm) **24,90€**





L'empileur-espaceur d'assiettes

La solution pour préparer à l'avance vos assiettes ou bols : un gain de temps et de place. Intercalez ces plots anti-dérapants entre eux vous pouvez stocker puis refroidir vos préparations au frigo ou au congélateur et les réchauffer au four (max 100°). Idéal pour les entrées, potages, carpaccio, huîtres, desserts. (9 blocs anti-dérapants pour 4 assiettes, 6 blocs anti-dérapants pour 3 bols)

413/610 Empileur assiettes vert (x9) **14,90€**



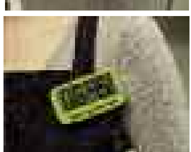
Minuteur mécanique

413/331 Minuteur mécanique Vache (60Min, H : 7,5 cm) **11,90€**

413/332 Minuteur mécanique Cochon (60Min, H : 7,5 cm) **11,90€**



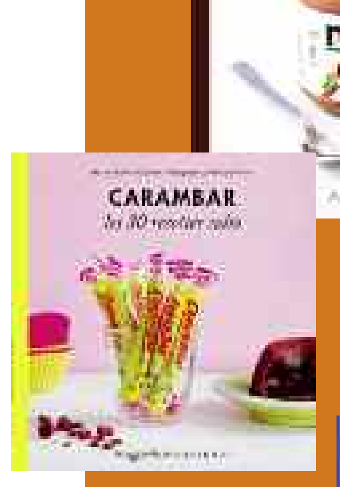


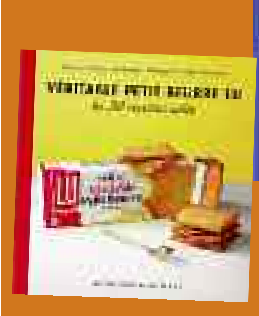



Minuteur de cuisine électronique

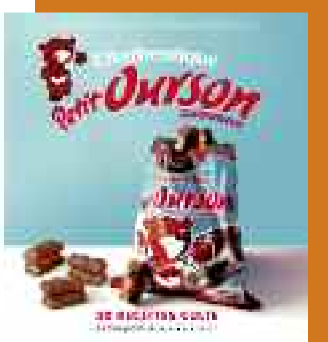
Ce Minuteur de cuisine électronique peut soit : se pincer sur un vêtement ou se porter autour du cou grâce à son cordon. Magnétique, il s'aimante sur le réfrigérateur ou peut être posé sur le plan de travail (L 8,5 x l 5 x H 2 cm)

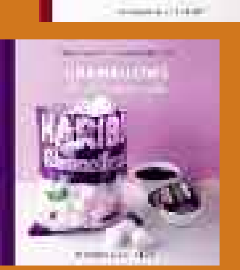
599389 Minuteur de cuisine électronique Clip Timer Vert **18,00€**
599390 Minuteur de cuisine électronique Clip Timer Blanc **18,00€**















Mini Livre "régressifs"

Des petits livres de cuisine aussi régressifs que gourmand. A s'offrir et à offrir sans modération ! (Cartonné 13x13 cm, 64 pages)

634/120 Nutella **3,50€**
634/122 Spéculos **3,50€**
634/117 Carambar **3,50€**
634/118 Petits beurre **3,50€**
634/119 Vache qui rit **3,50€**
634/121 Ourson guimauve **3,50€**
634/123 Crême de marron **3,50€**
634/124 Kiri **3,50€**
634/125 Michoko **3,50€**
634/126 Chamallow **3,50€**

Bon de commande hiver 2012/2013

À renvoyer avec votre réglement à : LA CARPE - 14, rue Tronchet - 75008 Paris

Votre adresse

Nom : .... Prénom : ....

Adresse : ....

Code Postal : |_|_|_|_|_| Ville : ....

Tél. (important) : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| E-mail : ....

Adresse de livraison (si différente)

Nom : .... Prénom : ....

Adresse : ....

Code Postal : |_|_|_|_|_| Ville : ....

Tél. (important) : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| E-mail : ....

Désignation des articles	Références	Quantité	Prix unitaire	Montant
	/			
	/			
	/			
	/			
	/			
	/			
	/			
	/			
	/			
	/			

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT

❏ par chèque ci-joint à l'ordre de **LA CARPE**

❏ par carte bancaire ou ❏ American Express N°

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

IMPORTANT Expire fin |_|_| |_|_|

Notez les 3 derniers chiffres du numéro inscrit au dos de votre carte, près de votre signature : |_|_|_|

Dâte et signature obligatoire si réglement par carte bancaire

Total de ma commande

Frais de port France métropolitaine
7,90€, gratuit au delà de 160€
Dom Tom et étranger non consulter

TOTAL

Horaires du magasin La Carpe
lundi de 14h00 à 18h45,
mardi au samedi inclus de 10h00 à 18h45, sans interruption.
Métro : Madeleine ou Havre-Caumartin

Tél. 01 47 42 73 25

www.lacarpe.fr

Satisfaction garantie
Si, pour quelque raison que ce soit, un article ne répondait pas parfaitement à votre attente, vous pouvez nous le retourner dans son emballage d'origine, 15 jours au plus après réception (pour les retours par La Poste, bien conditionner votre colis).

Services cadeaux
Indiquez le nom et l'adresse des personnes à qui vous désirez faire un cadeau, nous leur enverrons directement leur colis, avec votre carte de visite.

Service après-vente
L'intégralité du service après vente et de l'application des garanties est assurée par nos soins.

PRIX CATALOGUE VALABLES JUSQU'AU 31/12/2012 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES, AU-DELÀ DE CETTE DATE, NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER LES TARIFS EN VIGUEUR, SOIT SUR NOTRE SITE, SOIT PAR TÉLÉPHONE. PHOTOS NON CONTRACTUELLES - TOUTES NOS PROMOTIONS SONT PROPOSÉES DANS **LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES**. LES PRIX DES ARTICLES ÉLECTRIQUES INCLUENT L'ECO-PARTICIPATION (DEEE)

Conception : SERAFI - Infographie - www.serafi.fr

www.lacarpe.fr

Passez votre commande de cadeaux de Noël en novembre sur notre site internet, et profitez des frais de port offerts*

Jusqu'au 30 novembre 2012
FRAIS DE PORT OFFERTS
à partir de 30 euros d'achats sur internet !*

Saisir le code promo **BONNOEL12** lors de la validation de votre commande
* Frais de port offert à partir de 30 euros d'achat sur www.la-carpe.com pour toute commande passée jusqu'au 30/11/12 inclus.



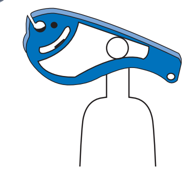


Couteau Guide tranche

Vraiment pratique ce couteau aux lames dentelées permet de couper des tranches d'épaisseur égale allant de 1mm jusqu'à 1,7 cm. Coupe aussi bien la viande, le saucisson, le pain que les tomates. Fabrication Suisse.

564/227 Couteau Guide tranche (Lame de 21 cm, manche ABS) **84,90€**





Poisson malin

Poisson malin, il ouvre les boites à anneaux et vous aide à dévisser les bouchons des bouteilles d'eau, de sirop et de soda… Il est aussi efficace pour les bocaux à couvercle vissé.

516/200 Poisson malin **8,50€**





Ouvrir sans efforts

Grâce à leur motorisation électrique (fonctionnent à piles), ils ouvrent seuls tous types de boîte de conserve, de bocaux et de bouteille avec efficacité et sécurité. Idéal pour tous ceux qui ont des problèmes de préhension au niveau des mains.
(L 17, 2 piles LR6 non fournies)

A 625/202 Ouvre-boîte électrique **29,90€**
B 625/201 Ouvre-bocaux électrique **29,90€**
C 625/206 Ouvre-bouteille électrique **29,90€**







Feuilles de protection

Ces feuilles de protection pour poêles assureront la longévité de vos ustensiles et de vos plats fragiles lorsque vous les rangez dans vos placards.(Ø 20, 24, 28 cm, coloris suivant arrivage)

413/569 Les 3 feuilles de protection en mousse lavable **9,30€**



Conservateur d'herbes fraîches

Compact, ils conservent les herbes plus longtemps et de façon optimale. Ils se glissent dans la porte du frigo ou à poser sur le plan de travail. Ils protègent vos herbes comme dans une mini serre, les racines sont dans l'eau et les feuilles à l'abri du froid et de l'humidité excessive. Il suffit de changer l'eau du réservoir toutes les semaines et vous les conserverez 3 semaines.

A 599/333 Conservateur d'herbes fraîches (rond PM, Ø 10, h 25 cm) **22,90€**
B 599/340 Conservateur d'herbes fraîches (ovale GM, L 14, P 5, h 28 cm) **31,90€**



GO UP PLAYMARKET





QUi SE POUSSE

- > Faites vos courses **sans effort**
- > Naturellement **stable** elle **offre un véritable appui**
- > **Pas de torsion de dos**
- > Ultra **maniable** et **légère**
- > Hauteur de **poignée réglable**
- > Très **compacte** se replie facilement
- > Grande **capacité**



pour les poussettes Go Up
Jusqu'au 30/11/2012
code GUPA12



Révolutionnaire, vous faites votre marché sans fatigue. Même très chargé la poussette Playmarket se pousse facilement grâce à son appui avant et vous ne supportez pas le poids des courses, pas de torsion du dos. Aussi maniable qu'une poussette pour enfant, avec ses 6 roues pivotantes. Compacte, robuste et facile à replier.

Caractéristiques de la poussette de marché Go Up Playmarket
Grande capacité 45,5 L (sac 39.5 L, sac isotherme 6 L pour surgelés). Compacte (déplié : p 40, l 48, h 110 cm, repliée : p 30, l 48, h 64 cm). Très stable avec sa poignée confort (hauteur réglable), possibilité de rabbatre les 2 roues arrières pour pouvoir monter les marches, pliage simple et rapide, sac intérieur détachable et lavable en machine. Poids 5kg

629/105 Poussette Playmarket noire **139€**
629/103 Poussette Playmarket lilas **139€**
629/104 Poussette Playmarket rouge **139€**
629/106 Poussette Playmarket camel **139€**



14 rue Tronchet 75008 Paris - 01 47 42 73 25 www.lacarpe.fr

Ne pas jeter sur la voie public